

Menu Gourmet



Cœur de ris de veau façon meunière, crème de lard et jus de viande
Fricassée de girolles et pomme de terre grenaille

Sweetbread, fricassee of chanterelles, small potato, bacon cream and meat sauce

ou / or

Langoustine sautée, quinoa à la tomate et au citron confit, sauce vierge

Sautéed langoustine, quinoa with tomato and candied lemon, sauce vierge

La seconde entrée / Second starter

Dos de bar poêlé, mousseline de fenouil,
Crème aux anchois

Sea-bass with fennel mousseline, anchovy infused in cream

Le plat principal / Main course

Suprêmes de pigeonneau rôtis sur le coffre, cuisses confites,
Légumes de saison à l'estragon

Roasted pigeon, confit legs, seasonal vegetables with tarragon

ou / or

Selle d'agneau rôtie et son jus au thym,
Aubergines confites et fondue de tomate gratinées

Roasted saddle of lamb with thyme, eggplant and tomato

Sélection de fromages affinés

&

Un dessert à la carte (à choisir en début de repas)

A dessert "à la Carte" (to choose at the beginning of the meal)

Ce menu est servi pour l'ensemble de la table – We advice this menu for the whole table

Menu sans la seconde entrée : 78 €	2 plats (2 courses) + fromages + dessert
Menu avec la seconde entrée : 88 €	3 plats (3 courses) + fromages + dessert
Menu Dégustation (commande à 21h maxi) : 108 €	4 plats (4 courses) + fromages + dessert

Notre accord « mets & vins » :
Our wine pairing

3 verres de vin : 32 €
4 verres de vin : 39 €
5 verres de vin : 48 €