

Menu Gourmet



Bar grillé, cannelloni d'aubergine au fenouil et à l'aneth, crème d'anchois

Grilled sea bass, eggplant cannelloni with fennel and dill, anchovy cream

ou / or

Queues de langoustines sautées, étuvée de légumes, sauce citronnelle-gingembre

Sautéed langoustine tails, stewed vegetables, lemongrass and ginger sauce

————— La seconde entrée / Second starter —————

Asperges vertes en risotto crémeux, émulsion au parmesan

Green asparagus in creamy risotto, parmesan emulsion

————— Le plat principal / Main course —————

Selle d'agneau de deux façons à la pistache, jus aux épices douces,

Boulgour bio aux légumes et aux fruits secs

Saddle of lamb with pistachio, sweet spice sauce, organic bulgur with almonds & vegetables

ou / or

Le pigeonneau : les suprêmes rôtis sur le coffre et les cuisses confites en rilette,
Petits pois et fondue d'oignon blanc au lard fumé

Roasted pigeon breasts, confit legs rilette, pea and white onion fondue with smoked bacon



Sélection de fromages frais et 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 recommend this menu for the whole table

Menu sans la seconde entrée : 85 €

2 plats (**2 courses**) + fromages + dessert

Menu avec la seconde entrée : 98€

3 plats (**3 courses**) + fromages + dessert

Menu « Dégustation » : 128 €

4 plats (**4 courses**) + fromages + dessert

Notre accord « mets & vins » :

Our wine pairing

3 verres de vin : 36 €

4 verres de vin : 44 €

5 verres de vin : 52 €