

Menu Gourmet



Cœur de ris de veau glacé au jus, étuvée de pleurote du panicaut,
Crème de champignons de Paris

Sweetbread glazed with sauce, stewed pleurotus, mushroom sauce

ou / or

Demi-homard rôti, artichauts de deux façons, crème du crustacé

Roasted half-lobster, artichoke in twos different ways, crustacean creamy sauce

La seconde entrée / Second starter

Blanc de turbot en croûte de noisette, mousseline de chou-fleur, jus perlé

Steamed fillet of turbot with hazelnut crust, cauliflower mousseline

Le plat principal / Main course

Suprêmes de pigeonneau laqués, les cuisses confites,
Boulgour aux fruits secs et légumes à la coriandre, jus épicé

*Roasted pigeon breasts, confit legs, spicy sauce,
Bulgur with dried fruits and vegetables with coriander*

ou / or

Canon d'agneau croustillant aux herbes,
Pommes de terre fondantes au jus et oignon blanc au thym

Crispy lamb fillet with herbs, fondant potatoes and white onion with thyme

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)

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 en version Dégustation : 98 €	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 €