

Menu Gourmet



Œuf de plein air cuit en basse température,
Déclinaison autour des légumes d'une potée et poitrine fumée
Free-range soft boiled egg 63°C, with a variation on vegetables from a stew and bacon
ou / or

Raviolis de langoustines, bouillon asiatique, julienne de légumes et huile de sésame
Langoustine ravioli served in an Asian-flavoured broth, julienne vegetables and sesame oil

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

Risotto crémeux et champignons, son émulsion des sous-bois
Creamy risotto and mushrooms, mushroom emulsion

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

Dos de bar rôti, mousseline de laitue,
Tombée d'épinards aux coques et citron confit
*Roasted sea bass, lettuce mousseline,
Spinach with cockles and preserved lemon*

ou / or

Filet de cerf poêlé, céleri et courge butternut, sauce poivrade
Pan-fried venison fillet, celery and butternut squash, pepper sauce

————— 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 : 88 €	2 plats (2 courses) + fromages + 1 dessert
Menu avec la seconde entrée : 98 €	3 plats (3 courses) + fromages + 1 dessert
Menu « Dégustation » : 128 €	4 plats (4 courses) + fromages + 1 dessert

Notre accord « mets & vins » :	3 verres de vin : 36 €
<i>Our wine pairing</i>	4 verres de vin : 44 €
	5 verres de vin : 52 €