

M E N U

35 €

Entrée + Plat + Dessert

Starter + Main Course + Dessert

× × × × × × × ×

Assiette du Gosier Sec – Rillons, Terrine et Mousse de Chèvre

Plate of Gosier Sec – Rillons, Terrine and Goat mousse

Œuf poché, lentilles Beluga et Crème de Cresson

Poached egg, Beluga lentils and watercress cream

Foie gras de canard, confiture de figue ⁽¹⁾

Duck foie gras, fig jam ⁽¹⁾

× × × × × × × ×

Filet de sandre au beurre blanc et Tagliatelle de légumes

Pike-perch fillet with beurre blanc sauce and vegetable tagliatelle

Filet de Canard au caramel de vin rouge, pommes grenailles

Duck fillet with red wine caramel, new potatoes

Tête de Veau sauce Gribiche et ses légumes

Calf's head with Gribiche sauce and vegetables

× × × × × × × ×

Sablé pur beurre, glace yaourt, fruits rouges et son coulis

Pure butter shortbread, yogurt ice cream, red berries and coulis

Royal chocolat à la fève de tonka, coulis fruits rouges et sorbet mandarine

Royal chocolate with tonka bean, red fruit coulis and mandarin sorbet

Cheesecake Exotique

Exotic Cheesecake

⁽¹⁾ Supplément de 4€ - ⁽¹⁾ Supplement of 4€