

Menu du restaurant le VIN' QUATRE

Entrée, Plat et dessert	35,00€
Entrée et Plat	30,00€
Plat et Dessert	27,00€

Entrées /Starters

Foie gras poêlé, tempura de foie de canard, endives braisées, relish de canneberges fraîches
Pan fried foie gras, tempura duck liver, braised endive, fresh cranberry relish

Noix de saint Jacques, purée de châtaigne, croustillant de bacon et émulsion de sirop d'érable
Seared scallops, chestnut puree, crispy bacon and maple syrup mousse

Soupe au poulet et champignons sauvages, œuf poché et baguette à l'huile de truffe
Chicken soup and wild mushrooms, poached egg and truffle oil baguette

Sushi miso tofu, choux fleur au sésame, salade de pak choi et datte
Miso tofu sushi, sesame cauliflower, pack choi and date salad

Plats/Mains courses

Dos de chevreuil rôti, parmentier de légumes d'Hiver, choux rouge braisés, sauce baie de Genièvre
Roasted venison, winter vegetables pie, braised red cabbage and juniper berry sauce

Souris d'agneau, artichaut en trois façon, salsa ail et menthe
Lamb shank, artichoke three ways, salsa garlic and mint

Bar poêlé, céleri rave, gnocchi à l'estragon, salsifis rôtis et sauce citron
Seabass pan fried, celeriac, tarragon gnocchi, roasted salsify and lemon sauce

Falafel courge butternut, fromage feta, quinoa et pomme, pain pita
Butternut squash falafel, feta cheese, apple quinoa et pita bread

Desserts/Desserts

Crème brûlée poire et sorbet au vin chaud
Pear creme brulee et mulled wine sorbet

Panier "brandy snap", mascarpone, crème vanille et ananas roti
Brandy snap basket, mascarpone, vanilla cream and roasted pineapple

Ganache chocolat et Grand Marnier, crumble au romarin et sorbet au citron
Chocolate and Grand Marnier ganache, rosemary crumble and lemon sorbet

Pain perdu, cerises griottes et pistaches, glace yaourt
French pain perdu, Morello cherries and pistachio, yogurt ice cream

Sélection de fromages affinés de la fromagerie Blanchard
Cheeses plate from Blanchard cheeses shop