

## 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 mi- cuit, poire pochée, crumble gingembre et noisettes, sorbet Monbazillac  
*Foie Gras mi cuit, poached pears, ginger and hazelnut crumble and sweet wine Monbazillac sorbet.*

∞∞∞∞∞∞

Cromesquis pigeon rôti et boudin noir, coulis de betteraves  
*Roast pigeon breast and black pudding scotch egg, beetroot coulis*

∞∞∞∞∞∞

Trio de saumon, ananas, éclats de pistaches et baguette toastée  
*Trio of salmon, pineapple, pistachio crumbs and toasted French Baguette.*

∞∞∞∞∞∞

Poireaux et pommes tatin, fromage de chèvre et sauce au miel  
*Leek and Apple Tatin, crispy goats' cheese and honey dressing.*

### **Plats/Mains courses**

Poitrine de porc, fenouil grille, pommes en deux façons et feuilletée  
*Slow roasted pork belly, grilled fennel, apples 2 ways and puff pastry.*

∞∞∞∞∞∞

Aile de raie poêlé, choux fleurs Tandoori, gel de concombre et Papadum épicé  
*Pan fried skate, tandoori cauliflowers, cucumber gel, and spiced Poppadum.*

∞∞∞∞∞∞

Filet de bœuf, croustillant pancetta, girolles, "Yorkshire pudding" au wasabi et beurre noisette  
*Fillet of beef, crispy pancetta and girolle mushrooms, wasabi Yorkshire pudding and browned butter.*

∞∞∞∞∞∞

Raviolis fromage Trappe d'Echourgnac, poireaux et épinard, artichauts frits et noix  
*Trappe d'Echourgnac, leek and spinach ravioli, fried artichoke and walnuts.*

### **Desserts/Deserts**

Crème brûlée banane, glace noix de coco et tuiles cacahuètes.  
*Banana creme brulee, coconut ice cream and peanut tuiles.*

∞∞∞∞∞∞

Tarte aux prunes et Yuzu, glace vanille de Madagascar.  
*Yuzu and plum tart, vanilla ice cream.*

∞∞∞∞∞∞

Fondant au chocolat et potimarron, graine de granola, et glace yaourt.  
*Chocolate fondant with potimarron, Granola seed, and yogurt ice cream.*

∞∞∞∞∞∞

Omelette Norvégienne, meringues, fruits rouges et sorbet cassis  
*Baked Alaska, meringue and berries, blackcurrant sorbet*

∞∞∞∞∞∞

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