

## Menu du restaurant le VIN' QUATRE

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

### Entrées /Starters

Caille, salade de légumes du Printemps, sauce au pain et mousse de chorizo  
Quail, spring vegetables salad, bread sauce and chorizo mousse

Maquereau poêlé, risotto poireau et fenouil, purée de petits pois et sauce beurre blanc  
Pan fried mackerel, fennel and leek risotto, pea puree and beurre blanc sauce

Roulade de lapin, canard et foie gras, chutney au maïs, gel de myrtilles  
Rabbit, duck and foie gras terrine, sweetcorn chutney, blueberry gel

Brioche toastée à la noisette, poires rôties, fromage Halloumi et œuf poché  
Hazelnut toasted brioche, roasted pears, halloumi cheese and poached egg

### Plats /Main courses

Carré d'agneau rôti, moussaka revisité et jus au romarin  
Roasted rack of lamb, moussaka revisited and rosemary jus

Lotte poêlée, asperges blancs, salsa noisette, yuzu et tomate  
Pan fried monkfish, white asparagus hazelnut, yuzu and tomato salsa

Magret d'oie, ananas en deux façons, Pak choi, noix de cajou et sauce hoisin  
Goose breast, pineapple two ways, Pak choi, cashews and hoisin sauce

Millefeuille de pommes, poireaux rôtis, Trappe d'Echourgnac et épinard au pesto  
Apple millefeuille, roasted leeks, Trappe d'Echourgnac cheese and spinach pesto

### Desserts/Desserts

Crème brûlée thé vert, popcorn à l'huile d'olive et glace yaourt  
Green tea creme brulee, olive oil popcorn and yogurt ice cream

Tapioca façon riz au lait, crumble rhubarbe, glace au chocolat blanc  
Tapioca rice pudding, rhubarb crumble, glace chocolate blanc

Brownie tiède au chocolat, éclat de coriandre et pistache, sorbet poire  
Warm chocolate brownie, coriander and pistachio crumbs, yogurt ice cream

Tarte citron vert et mangue, crème glacée noix de coco  
Mango and lime tart, coconut ice cream

Sélection de fromages affinés de la fromagerie Blanchard  
Cheese plate from Blanchard cheese shop