

Menu du restaurant le VIN' QUATRE

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

Entrées/Starters

Duo de canard, choux chinois, émulsion de carotte et coulis Yuzu et coriandre
Duck two ways, chinese cabbage, carrot mousse, Yuzu and coriander coulis

Terrine de jarretons, croustilles boudin noir et œuf de caille, ananas et baguette toastée
Ham hock terrine, black pudding scotch egg, pineapple and toasted French baguette

Gambas poêlées, relish poireaux et mangue, sucrose grillée, sauce poivron rouge
Pan fried king prawn, leek and mango relish, grilled baby gem, red pepper sauce

Arancini poireaux et camembert, purée de pommes et salade de roquette aux pignons
Leek and camembert cheese arancini, apple puree and pinenut rocket salad

Plats/Mains courses

Tournedos, tortellini au foie gras, endives braisées et marmelade d'oignon rouge
Beef filet, foie gras tortellini, roasted endives and red onion marmalade

Dos de cabillaud, épinard et casserole de moules, tomates et safran
Cod, wilted spinach and a stew of mussels, tomatoes and saffron

Faisan, panais laqué, polenta à la châtaigne, jus cranberry et vin rouge
Pheasant, glazed parsnip, chestnut polenta, red wine and cranberry jus

Bourguignon revisité façon végétarien
Vegetarian bourguignon revisited

Desserts/Desserts

Tiramisu citrouille et biscuit miel d'abeille, glace yaourt
Pumpkin and honeycrumb tiramisu, yogurt ice cream

Cheesecake Bailey's, poire pochée, crème glacée chocolat blanc
Baileys cheesecake, poached pear, white chocolate ice cream

Tarte aux noix, bananes et chocolat, sorbet citron vert
Chocolate, banana and walnut tart, lime sorbet

Crème brûlée orange sanguine, glace chocolat noir
Blood orange creme brulee, dark chocolate ice cream

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