

Menu du restaurant le VIN' QUATRE

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

Entrées/Starters

Moules poireaux et Whisky

Leek and Whisky mussels

Samoussa pintade et boudin noir, œuf de caille, Picalilli

Guinea fowl and black pudding samoussa, quail egg and Picalilli

Tortellini crabe et gambas, velouté de topinambour, croustillant de chorizo

King prawn and crab tortellini, Jerusalem artichokes soup et crispy chorizo

Falafel de courge butternut, lentilles et fromage feta, sauce yaourt à la menthe (*Végétarien*)

Butternut falafel, lentils salad and feta cheese, minted yogurt dressing (Vegetarian)

Plats/Mains courses

Porcelet, châtaigne en deux façons, fenouil rôti, bacon et jus au vin rouge

Suckling pig, chestnut two ways, roasted fennel, bacon et red wine jus

Dos de cabillaud, curry au chou fleur, chutney mangue et oignon rouge, mousse de coco

Cod loin, curried cauliflower, mango et red onion chutney, coconut mousse

Magret de canard, endives braisées, coulis de poivron rouge, noix caramélisées au sirop d'Érable

Breast duck, braised endive, roasted red pepper, maple syrup caramelized walnuts

Rösti de patates douces, épinard au paprika, fromage halloumi et œuf poché (*Végétarien*)

Sweet potatoes rosti, paprika spiced spinach, halloumi cheese and poached egg (Vegetarian)

Desserts/Desserts

Profiteroles poire pochée au vin chaud, sauce au chocolat chaud

Mulled wine poached pear, profiteroles and hot chocolate sauce

Crème brûlée aux panais, glace au chocolat noir

Parsnip creme brulee, dark chocolate ice cream

Cheesecake ananas grillés, crumble citron vert et noix de coco, glace ananas

Chargrilled pineapple cheesecake, lime and coconut crumble, pineapple ice cream

Tarte chocolat banane, popcorn et glace noisette

Chocolate and banana tart, popcorn, hazelnut ice cream

Sélection de fromages affinés de la fromagerie Blanchard

Cheese plate from Blanchard cheese shop