

Menu du restaurant le VIN' QUATRE

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

Entrées/Starters

Terrine de lapin et foie gras, sauce Piccalilli
Rabbit and foie gras pressed terrine, Piccalilli sauce

Cocktail de gambas revisité
King prawn cocktail revisited

Brochette de pintades et compote prunes, Pak choi, vinaigrette à la coriandre et gingembre
Guinea fowl kebab and plums compot, Pak choi, coriander and ginger dressing

Tatin de poireaux et poires, croustillant de chèvre et miel (*Végétarien*)
Leek and pear tatin, crispy goat cheese and honey (Vegetarian)

Plats/Mains courses

Pigeon rôti, parmentier de confit de pigeon et céleri rave, jus de myrtilles
Roasted pigeon, celery and pigeon confit cottage pie, black berries jus

Limande sole, croquette de petits pois et crabes, beurre noisette au Yuzu
Lemon sole, crab and pea croquette, Yuzu beurre noisette

Carré de veau, artichauts, quinoa citron et ail, jus au vin rouge
Rack of veal, artichoke, garlic and lemon quinoa, red wine jus

Samoussas citrouille et champignon, lentilles, poêlée d'épinards et fromage végétalien (*Végétarien*)
Pumpkin and mushrooms samosa, lentils, pan fried spinach and vegan cheese (Vegetarian)

Desserts/Desserts

Panier en tuile de chocolat garni de mousse de chocolat, popcorn et bacon en caramel
Chocolate brandy snap basket, chocolate mousse, popcorn and caramel bacon

Crème brûlée menthe, sorbet framboise et pastèque fraîche
Mint creme brulee and raspberry sorbet and watermelon

Cheesecake banane et café, glace rhum raisin
Banana and coffee cheesecake, rum raisin ice cream

Tarte à l'orange sanguine, glace noisette
Blood orange tart, hazelnut ice cream

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