MENU GOURMET

ENTRÉE + PLAT 39€ / PLAT + DESSERT 32€ / ENTRÉE + PLAT + DESSERT 48€

ENTRÉES

Foie gras mariné, pain brioché, confiture de poire vanillée
Marinated foie gras, brioche, pear and vanilla jam

Noix de saint jacques, potimarron rôti
Scallops, roasted pumpkin

PLATS

Filet de boeuf français grillé 180g, jus corsé au vin rouge, mousseline de céleri rave
Grilled French beef fillet 180g, red wine gravy, celeriac mousseline

Filet de Saint Pierre, beurre blanc, crémeux de panais et carottes fanes rôties
John Dory fillet, beurre blanc, parsnip purée and roasted carrots

DESSERTS

Baba "a-rhum-atisé" sur table, crème fouettée vanille
Rum baba, vanilla whipped cream

Lingot croustillant chocolat caramel
Chocolate and caramel dessert

Prix et service compris / Boissons non incluses — *Price & service included / Drinks not included*