

# Menu Gourmet



Œuf de plein air cuit en basse température,  
Déclinaison autour des légumes d'une potée et poitrine fumée  
*Free-range soft boiled egg 63°C, with a variation on vegetables from a stew and bacon*  
ou / or

Ravioles de langoustines, bouillon parfumé, julienne de légumes et huile de sésame  
*Langoustine ravioli served in a flavoured broth, julienne vegetables and sesame oil*

————— La seconde entrée / Second starter ————

Risotto crémeux et champignons, son émulsion des sous-bois  
*Creamy risotto and mushrooms, mushroom emulsion*

————— Le plat principal / Main course ————

Dos de bar rôti, mousseline de laitue,  
Tombée d'épinards aux coques et citron confit  
*Roasted sea bass, lettuce mousseline,  
Spinach with cockles and preserved lemon*

ou / or

Filet de cerf poêlé, céleri et courge butternut, sauce poivrade  
*Pan-fried venison fillet, celery and butternut squash, pepper sauce*

—————  
Sélection de fromages frais et affinés

&

Un dessert à la carte (à choisir en début de repas)  
*A dessert "à la Carte" (to choose at the beginning of the meal)*

—————  
Ce menu est servi pour l'ensemble de la table – We recommend this menu for the whole table

|                                    |   |
|------------------------------------|---|
| Menu sans la seconde entrée : 88 € | 2 plats ( <b>2 courses</b> ) + fromages + 1 dessert |
| Menu avec la seconde entrée : 98€  | 3 plats ( <b>3 courses</b> ) + fromages + 1 dessert |
| Menu « Dégustation » : 128 €       | 4 plats ( <b>4 courses</b> ) + fromages + 1 dessert |

|                                |                        |
|--------------------------------|------------------------|
| Notre accord « mets & vins » : | 3 verres de vin : 36 € |
| <i>Our wine pairing</i>        | 4 verres de vin : 44 € |
|                                | 5 verres de vin : 52 € |