Menu Gourmet

Œuf de plein air cuit en basse température, royale d'oignon blanc,
Poitrine fumée et crème légère de champignons

Free-range soft boiled egg 63°C, white onion royale, bacon, light mushroom cream

ou / or

Homard, céleri et estragon en ravioles à l'encre de seiche,
Salsifis rôtis et crème du crustacé

Lobster, celery and tarragon in a squid-ink ravioli, roasted salsify, shellfish cream sauce

La seconde entrée / Second starter

Risotto crémeux au butternut, jus épicé

Creamy butternut squash risotto, spiced jus

Le plat principal / Main course

Dos de bar rôti, boulgour et petits légumes, sauce aux coques et herbes fraîches

Roasted sea bass fillet, bulgur and small vegetables, cockle sauce and fresh herbs

ou / or

Demi-pigeonneau en deux cuissons, escalope de foie gras poêlé,
Chou chinois au vinaigre de miel de Fère Champenoise, navet boule d'or

Half squab prepared two ways, pan-seared foie gras escalope, Napa cabbage, globe turnip

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 : 98 €	2 plats (**2 courses**) + fromages + 1 dessert
Menu avec la seconde entrée : 108€	3 plats (**3 courses**) + fromages + 1 dessert
Menu « Dégustation » : 138 €	4 plats (**4 courses**) + fromages + 1 dessert

Notre accord « mets & vins » *:*
Our wine pairing

3 verres de vin : 36 €
4 verres de vin : 44 €
5 verres de vin : 52 €