

MENU GOURMET

selon disponibilité et saisonnalité des produits
subject to availability and seasonality of products

ENTREES / STARTERS

Saumon fumé, crème montée au raifort, blinis de sarrasin
Smoked salmon, horseradish crème fraîche, buckwheat blinis
ou

Carotte rôtie au raz-el-hanout, crème de feta, crumble oriental, minestrone d'agrumes
Roasted carrot with ras el hanout, feta cream, oriental crumble, citrus minestrone
ou

Velouté de panais caramélisé, crème fraîche, châtaignes caramélisées
Caramelized parsnip velouté, crème fraîche, caramelized chestnuts
ou

Tiradito de dorade, coulis de noix de coco vinaigré, sauce vierge à la mangue
Sea bream tiradito, tangy coconut coulis, mango sauce vierge
ou

Vol-au-vent de volaille & champignon, sauce crème, salade de saison
Chicken & mushroom vol-au-vent, creamy sauce, seasonal salad
ou

Œuf mimosa, pomme de terre vapeur, mayonnaise à la truffe, pan grattato
Deviled egg, steamed potato, truffle mayonnaise, pan grattato

PLATS / MAIN COURSES

Saumon grillé, dahl de lentille, sauce au yaourt acidulé
Grilled salmon, lentil dahl, tangy yogurt sauce

ou

Cuisse de volaille rôtie, compotée de champignons et pomme de terre, jus court au miso
Roasted chicken thigh, mushroom and potato compote, miso gravy

ou

Joue de bœuf, minestrone de légumes de saison, sauce gravy
Beef cheek, seasonal vegetable minestrone, gravy sauce

ou

Cuisse de canard confite, purée de patate douce, sauce aigre-douce coréenne
Confit duck leg, sweet potato purée, Korean sweet-and-sour sauce

ou

Filet de dorade, risotto de pâte à la crème de butternut, pesto végétal
Sea bream fillet, pasta risotto with butternut cream, vegetable pesto

ou

Quenelle de poisson blanc selon la pêche, bisque de homard, panisse
White fish quenelle (catch of the day), lobster bisque, panisse



DESSERTS / DESSERTS

Profiterole, glace vanille, sauce chocolat
Profiterole, vanilla ice cream, chocolate sauce

ou

Tarte au citron
Vanilla profiterole

ou

Sablé au chocolat, chantilly, ganache au chocolat
Chocolate shortbread, whipped cream, chocolate ganache

ou

Tiramisu traditionnel
Traditional tiramisu

ou

Panacotta aux fruits de saison
Panacotta with seasonal fruits

ou

Entremet aux fruits rouges
Red fruit entremet

