



# MENU GOURMET

Automne - Hiver

Selon disponibilité et saisonnalité des produits  
*Subject to availability and seasonality of products*

---

## ENTREES / STARTERS

### L'Œuf mayonnaise

Tête de moine, croûtons, confit de jaune d'œuf

***Egg Mayonnaise***

*Tête de Moine cheese, croutons, egg yolk confit*

Ou / or

### Le Saumon gravlax

Condiment aux agrumes, confit de clémentine, yaourt combava

***Salmon Gravlax***

*Citrus condiment, clementine confit, kaffir lime yoghurt*

Ou / or

### Le Comté & l'échalote

Crème brûlée au comté, jus d'échalote, échalotes rôties, copeaux de comté

***Comté & Shallot***

*Comté cheese crème brûlée, shallot juice, roasted shallots, Comté shavings*

Ou / or

### Le Velouté de panais

Condiment à la noisette, chèvre frais

***Parsnip Velouté***

*Hazelnut condiment, fresh goat's cheese*

Ou / or

### Le Thon confit

Houmous de céleri façon rémoulade, pickles

***Confit Tuna***

*Celeriac remoulade, pickles*

Ou / or

### La Carotte rôtie

*Cream cheese* moutardé, condiment agrumes, sablé aux épices orientales

***Roasted Carrot***

*Mustard cream cheese, citrus condiment, Middle Eastern spiced shortbread*



## PLATS / MAIN COURSES

### Le Lieu noir

Sauce teriyaki, brunoise de pomme de terre à la crème de miso

#### **Pollack**

*Teriyaki sauce, potato brunoise with miso cream*

Ou / or

### Le Saumon au tandoori

Sauce crémeuse au tandoori, légumes étuvés & pomme de terre vapeur

#### **Tandoori Salmon**

*Creamy tandoori sauce, braised vegetables, steamed potatoes*

Ou / or

### La Dorade

Risotto de pâte à la crème de butternut, coulis de piquillos

#### **Sea Bream**

*Butternut squash cream orzo risotto, piquillo pepper coulis*

Ou / or

### La cuisse de volaille de Licques

Sauce façon mafé, riz pilaf

#### **Licques Poultry Thigh**

*Mafé-style sauce, pilaf rice*

Ou / or

### Le pressé de cuisses de Canard

Purée de carotte, carotte rôtie, sauce coréenne

#### **Pressed Duck Leg**

*Carrot purée, roasted carrot, Korean-style sauce*

Ou / or

### Le Bœuf confit

Marmelade de champignons, jus d'échalote réduit

#### **Slow-Cooked Beef**

*Mushroom marmalade, reduced shallot jus*



## DESSERTS / DESSERTS

### **Profiterole poire, sauce chocolat**

Pear profiterole with chocolate sauce

Ou / or

### **Tartelette Dulcey et chocolat Jivara**

Dulcey and Jivara chocolate tartlet

Ou / or

### **Tiramisu mangue passion**

Mango and passion fruit tiramisu

Ou / or

### **Meringue craquante et ananas**

Crispy meringue and pineapple

Ou / or

### **Entremet exotique, biscuit moelleux**

Exotic dessert, soft sponge cake

Ou / or

### **Finger citron et biscuit amande**

Lemon finger & almond biscuit