

APÉRITIF

Coupe de Champagne EPC (12,5 cl) & Mise en bouche

ENTRÉES

Foie gras de canard entier, confit de mirabelle, pain grillé *Wholeduck foie gras, mirabelle plum confit, toast*
Panna cotta d'asperges vertes, chiffonnade de jambon Ibérique cuit et fumé
Green asparagus panna cotta, shaved cooked and smoked Iberian ham
Fricassée d'escargots sauvages, chantilly d'ail persillée et crouton, jus crémeux
Wild snail fricassée, garlic and parsley whipped cream with crouton and creamy jus
Chair d'araignée de mer, crémeux de pommes de terre aux algues Wakamé
Sea spider meat, creamy potatoes with Wakame seaweed
Blinis de lentilles corail, houmous de petit pois et légumes confits
Coral lentil blinis, peasant hummus and candied vegetables

PLATS

Filet de boeuf Normand, pomme purée, jus poivré
Normandy beef fillet, apple puree, peppery juice
Morue charbonnière confite au gingembre, assortiment de légumes et mousseline de petits pois
Candied sablefish roasted with ginger, assortment of vegetables and pea mousseline
Pavé de thon vierge d'olives noires façon aïoli
Tuna steak virgin of black olives aioli style
Suprême de poulet "pattes bleu" rôti, tomates, olives et caviar d'aubergine
Roasted « Bleu paw » chicken suprême, tomatoes, olives and eggplant caviar
Spaghetti "Konjac", légumes de saison et coulis de tomate
Spaghetti « Konjac », seasonal vegetables and tomato coulis

FROMAGE

Rocamadour AOP, prunes semi confites du Lot et Garonne, salade vinaigre de noix
Rocamadour AOP, semi candied plums from the Lot et Garonne, salade with walnut vinegar

DESSERTS

Paris Brest *Paris Brest Caramelized chopped hazelnuts*
Tarte Sarrasin chocolat, sauce chocolat *Chocolate Sarrasin tart, chocolate sauce*
Pavlova fruits rouges *Red fruit Pavlova and coulis*
Mousse glacée et compotée de rhubarbe crumble de blé noir
Rhubarb iced mousse and compote, buckwheat crumble
Baba, mousse chocolat blanc, minestrone d'ananas confit
Baba, white chocolate mousse, candied pineapple minestrone

BOISSONS / DRINKS

Champagne EPC *Champagne EPC*
ou Or

Montagne St Emilion - Vin rouge *Montagne St Emilion - red wine*
« Chablis » - Vincent Wengier - AOP Chablis - Vin blanc « Chablis » - Vincent Wengier - AOP Chablis - white wine
(1 bouteille pour 2 personnes, carte sans alcool sur demande *Choice of 1 bottle for 2 people*)
ou 2 softs (25/33 cl) par personne *or 2 soft drink (25/33 cl) for 1 person*

1 bouteille d'Evian ou Badoit (1l) pour 2 personnes *1 bottle of Evian/Badoit (1l) for 2 persons*

 Végétarien / vegetarian



20h30
8:30 pm



2h15



165€



45€
(4 à 12 ans /
4 to 12 years)

Ouvert tous les jours / Open every day

**MENU
ENFANT**

Children's menu

VALABLE SUR
TOUS LES SERVICES
VALID FOR ALL SERVICES

**ENTRÉE
STARTER**

**PLAT
MAIN COURSE**

**DESSERT
DESSERT**

**BOISSONS
DRINKS**

Saumon Fumé, salade de pousses d'épinard
Smoked Salmon, baby spinach salad

Haut de cuisse de poulet, orecchiette à la tomate et stracciatella
Chicken thigh, orecchiette with tomato and stracciatella

Le tout Chocolat *Chocolate delight*

Boissons soft (25/33 cl) *Soft drink (25/33 cl)*

(Toute autre demande sera en supplément)

Quantité des mets limitée chaque jour pour assurer la fraîcheur, sauf commande spéciale sous 72 heures
(Any other request will be charged extra) The number of covers each day is limited to ensure the freshness of our dishes unless a special request is made 72 hours in advance.