Menu français

Entrée

Foie gras de canard au naturel,
sablé à la fleur de sel, compotée d'agrumes
ou
Vol au vent de gambas/Saint Jacques,
sauce champagne

Plat

Filet de bar vapeur, tatin de choux fleur,
pois gourmands, onctueux de parmesan
ou
Suprême de pintade cuisson basse température,
galette de potimarron, pleurotes, réduction de cèpes
ou
Pièce de bœuf rôtie au grill, purée de panais,
petites rates au four, sauce Morilles (+10€)

Fromages

Sélection de fromages affinés (+8€)
(Comté, Saint-Nectaire, tomme de chèvre)

Dessert

Moelleux au chocolat,
douceur de crème anglaise
ou
Tatin de pommes fondantes à l'ancienne,
petit pot de crème fraîche

English menu

Starter

Plain duck foie gras, dusted with fleur de sel,
served with a citrus compote
or
Vol-au-vent with shrimps and scallops,
champagne sauce

Main course

Steamed sea bass fillet, cauliflower tatin, snow peas,
creamy Parmesan sauce
or
Slow-cooked guinea fowl supreme, butternut squash
galette, oyster mushrooms, porcini reduction
or
Grilled beef cut, shiitake mushrooms, parsnip purée,
small oven-roasted potatoes, morel sauce (+€10)

Cheeses

Selection of aged cheeses (+€8)
(Comté, Saint-Nectaire, goat's milk tomme)

Dessert

Chocolate cake, smooth custard
or
Old-fashioned apple tatin with tender apples,
small pot of crème fraîche