

# MENU GASTRONOMIQUE / GASTRONOMIC MENU

95 \$ SANS VIN ET 145 \$ AVEC VIN / \$ 95 WITHOUT WINE AND \$ 145 WITH WINE

## **FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ**

De La Maison Rougié, sauce porto, poire poché et vanille

## **PAN-FRIED DUCK FOIS GRAS**

From La Maison Rougié, port sauce, poached pear and vanilla

Ou/Or

## **TERRINE DE FOIE GRAS MAISON**

Pain brioche, gel de pommes et coriandre, compote de canneberges au miel d'Anicet

## **HOMEMADE FOIE GRAS TERRINE**

Brioche bread, apple and coriander gel, cranberry compote with Anicet honey

&

## **CRABE DES NEIGES**

Gremolata d'asperge et pistaches aux herbes, mayonnaise citronnée, jeunes pousses de salade, radis

## **SNOW CRAB**

Asparagus and pistachio gremolata with herbs, lemon mayonnaise, baby salad greens, radish

&

## **RAVIOLES DE CHAMPIGNONS**

Ail, persil, salicorne, pignons de pin torréfiés, crème de maitaké

## **MUSHROOM RAVIOLI**

Garlic, parsley, samphire, toasted pine nuts, maitake cream

&

## **LONGE COURTE DE CERF**

Sauce whisky et érable, mousseline de céleri rave, chutney d'oignon caramélisé

## **GRILLED DEER LOIN**

Whisky and maple sauce, celery root mousseline, caramelized onion chutney

&

## **CHOU PRALINÉ STYLE PARIS-BREST PRALINE PUFF PASTRY PARIS-BREST STYLE**

&

**THÉ OU CAFÉ / TEA OR COFFEE**