

MENU GASTRONOMIQUE / GASTRONOMIC MENU

85 \$

FOIE GRAS DE CANARD POËLÉ

Sauce au porto, maitake, gelée de cèdre de Gourmet Sauvage

PAN-FRIED DUCK FOIS GRAS

Port sauce, maitake, cedar jelly from Gourmet Sauvage

Ou/Or

TERRINE DE FOIE GRAS MAISON

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

HOMEMADE FOIE GRAS TERRINE

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

&

TRUITE DES BOBINES

Confite à l'huile d'olive et grillée à la flamme, œufs de truite, purée de pois vert au wasabi, salade de fenouil et salicorne

TROUT FROM DES BOBINES FARM

Confit in olive oil and flame-grilled, trout roe, green pea puree with wasabi, fennel and samphire salad

&

AUBERGINE PANÉE

Burrata, sauce à l'aubergine fumée, salade d'herbes aux graines de citrouille et amandes, huile de basilic

BREADED EGGPLANT

Burrata, smoked eggplant sauce, herb salad with pumpkin seeds and almonds, basil oil

&

CÔTE DE SANGLIER GRILLÉE DE LA FERME SANGLIER DES BOIS

Sauce au gin et baie de genièvre, pommes dauphines, topinambours, légumes

GRILLED WILD BOAR RIB FROM SANGLIER DES BOIS FARM

Gin and juniper berry sauce, dauphine potatoes, Jerusalem artichokes, vegetables

&

DESSERT AUTOUR DE L'ORANGE

Cake à l'orange, crémeux et gel d'orange, sorbet à l'orange, carottes et gingembre, salade d'orange sanguine et menthe

DESSERT FEATURING THE ORANGE

Orange cake, orange cream and gel, carrots, ginger and orange sorbet, blood orange and mint salad