

MENU GASTRONOMIQUE / GASTRONOMIC MENU

90 \$

FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ

De La Maison Rougié, condiment de figues séchées au miel d'Anicet, citron vert, sauce au porto

PAN-FRIED DUCK FOIS GRAS

From La Maison Rougié, port sauce, dried fig condiment with Anicet honey, lime, and port sauce

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

&

CHAMPIGNONS RÔTIS

Caviar d'aubergines, pommes et crumble de pignons de pin

ROASTED MUSHROOMS

Eggplant caviar, apples, and pine nut crumble

&

PIEUVRE GRILLÉE

Chimichurri, purée d'haricot blanc, ail confit et romarin

GRILLED OCTOPUS

Chimichurri, white bean purée, confit garlic, and rosemary

&

LONGE DE WAPITI

Sauce au pineau des Charentes rouge et poivre des dunes, gratin de légumes racines, légumes verts

ELK LOIN

Red pineau des charentes and dune pepper sauce, root vegetable gratin, green vegetables

&

CHOU PRALINÉ

PRALINE PUFF PASTRY