

MENU GASTRONOMIQUE / GASTRONOMIC MENU

95 \$

FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ

De La Maison Rougié, croûte de sarrasin, gel de clémentine, sauce au porto

PAN-FRIED DUCK FOIS GRAS

From La Maison Rougié, buckwheat crust, clementine gel, 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

&

RAVIOLES DE CREVETTES NORDIQUES

Ricotta, jus aux crustacés et brandy, salade de papaye verte

NORDIC SHRIMP RAVIOLI

Ricotta, shellfish and brandy jus, green papaya salad

&

GRAVLAX DE FILET DE BŒUF

Gin, pickles de girolles, quinoa soufflé, sabayon au parmesan

BEEF FILLET GRAVLAX

Gin, pickled chanterelles, puffed quinoa, parmesan sabayon

&

CÔTE DE SANGLIER GRILLÉ

Chutney de canneberges au miel d'Anicet, sauce porto,
terrines de pommes de terre aux épinards et champignons sauvages, brocoli au piment d'espelette et parmesan

GRILLED WILD BOAR RIB

Cranberry chutney with Anicet's honey, port sauce,
potato terrine with spinach and wild mushrooms, broccoli with Espelette pepper and parmesan

&

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