

# MENU GASTRONOMIQUE

80 \$ sans vin et 120 \$ avec vin

## FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ

sauce au porto, chutney de kumquats

OU

## TERRINE DE FOIE GRAS MAISON

pain brioché, gel de bleuet à l'estragon, chutney d'oignon au porto

&

## POIREAUX LÉGÈREMENT FUMÉS

vinaigrette à l'ail et à l'aneth, pignons de pin, julienne de poireaux frits, champignons marinés, pousses de coriandre

&

## LANGOUSTINES RÔTIÉS

purée de poivron rouge confit, coulis de basilic, gel de fraise et vinaigrette aux framboises, pamplemousse, chips de tarot

&

## CÔTE DE SANGLIER GRILLÉE

champignons King, sauce au vin rouge et à l'estragon, pommes boulangère, lardons, choux de Bruxelles aux herbes

...

## DESSERT :

### FINANCIER AUX PISTACHES

Crèmeux au chocolat blanc et yaourt, tuile de praliné et chocolat et sorbet à l'argousier

THÉ OU CAFÉ