



Menu Inspiration à 52 €

Boissons non comprises / Drinks not included

servi uniquement le weekend et tous les soirs

Foie Gras de canard maison, Brioche Toastée, Confit de figue
Homemade Duck Foie Gras, Toasted Brioche, Fig Confit

ou

Tarte fine de Saumon Fumé, Esturgeon Fumé, Avruga et Crème Légère au Raifort
Smoked Salmon Tart, Avruga, and Light Horseradish Cream

Filet de Dorade Sébaste, Coulis de Petits Pois, Fenouil Rôti, Olives et Tomates Confites
Sea Bream Fillet, Pea Coulis, Roasted Fennel, Olives and Sun-Dried Tomatoes

ou

Faux Filet d'Agneau Sauce Vierge, Carotte Rôtie et Pack Choï
Lamb Sirloin with Sauce Vierge and Carrot Roasted and Pak Choï

ou

Option végétarienne : Champ-Sur-Barse frit, Pommes Grenailles et Tomate Provençale
Vegetarian option: Vegetarian option: Fried Champ-sur-Barse, New Potatoes and Tomatoe Provençale

Dessert au choix à la carte
Choice of dessert à la carte

Supplément fromage – Supp cheese : 4 €

Toutes taxes et services compris