



## *Menu Des Gourmets...39.00 €*

Terrine de foie gras marbré au magret fumé, chutney de coing  
*Foie gras terrine and smoked duck, quince churney*

**Ou/Or**

Nage de saint jacques, julienne de légumes de saison  
*Scallops soup with julienne vegetable*

\*\*\*

Médallions de lotte, huile vanillée  
*Medallion of monkfish, vanilla oil*

**Ou/Or**

Demi-pigeon en deux cuissons  
*Half pigeon to with two mains cooking*

**Ou/Or**

Filet de bœuf sauce morilles  
*Cut of beef, morel sauce*

***Nos plats sont accompagnés selon notre marché du jour***

\*\*\*

Assortiment de fromages ou faisselle  
*French cheese plate or cottage cheese*

**Et/And**

Dessert de notre Pâtissier Laurent  
*Dessert of Laurent, our pastry cook*

**Nos tarifs s'entendent nets et Toutes Taxes Comprises (TVA 10%)  
*Our prices are listed net, including all taxes (VAT 10%)***