



Menu Des Gourmets...38.00 €

Tentacules de poulpe cuits en basse température, mousseline de céleri aux agrumes

Octopus sous vide, cooked low temperature with citric celery mousse

Ou/Or

Fricassée de ris de veau aux morilles

Calf sweatbread with morel sauce

Rouget à l'unilatéral, vinaigrette chaude à la mangue, coriandre et basilic

Unilateral red mullet(seared on one side) with coriander and basil vinagrette served warm

Ou/Or

Mignon d'agneau en croûte de pistache

Pistachio crusted fillet of lamb

Nos plats sont accompagnés de pommes de terre nouvelles, légumes frais du moment

Served with potatoes and fresh vegetables

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%)