

Menu Création *Creation Menu*

Partage, Saveur & Créativité
75€ par personne (hors boisson)

Terrine de Foie Gras de Canard, Betterave, Figue Fraiche & Pain d'épices
Duck Foie Gras, Pickled Beetroot & Fig, Gingerbread



Filet de Rouget Barbet, Piperade de Légumes et Rouille, Sauce dans l'Esprit
d'une Bouillabaisse
Red Mullet Filet, Vegetable Piperade, Fennel & Bouillabaisse Sauce



Biche Fumée au Bois de Genévrier, Condiment Coing et Sauce Cacaoté
Juniper Wood Smoked Hind, Quince & Cocoa Sauce



Assiette de 5 Fromages
Assortment of Five Cheeses



Sous-Bois d'Automne,
Texture Chocolat, Mûres Sauvages et Crème Glacée aux Cèpes
Sous-Bois d'Automne, Manjari Chocolate, Wild Blackberries, Cepes Ice-Cream

Menu Tradition
Tradition Menu

Authenticité, Coutume & Transmission
60€ par personne (hors boisson)

**Pâté Croûte de Veau, Foie Gras et Porc Fermier,
Légumes de l'année et Moutarde Cassis**
*Veal, Foie Gras & Farm Raised Pork Pâté Croûte,
Vegetables & Blackcurrant Mustard*



Pièce de Bœuf Maturée Rôtie, Cèpes, Choux Kale et Moutarde de chez Fallot
Roasted Piece of Dry-Aged Beef, Cèpes Mushroom, Kale & Fallot's Mustard



Assiette de 4 Fromages
Assortment of Four Cheeses



Paris-Brest Praline et Citron, Crème Glacée au Lait d'Amande
Praline & Lemon Flavoured Paris-Brest with Almond Milk Ice-Cream

Menu Equilibre *Balanced Menu*

Légèreté, Bien-Etre & Harmonie
50€ par personne (hors boisson)

Truite Gravelax, Fraicheur de Concombre et Baies Roses
Trout Gravelax, Cucumber & Berries



Raviole de Fromages, Consommé d'Oignons, Huile d'Argan
Small Ravioli with Goat Cheese, Onion Consommé & Argan Oil
(Supplément Truffes 8€ par personne)



Filet Mignon de Veau, Haricots Tarbais, Tomates Confites et Sauge
Veal Filet Mignon, Tarbais Beans, Confit Tomatoes & Sage



Assiette de 3 Fromages
Assortment of Three Cheeses



Poires Confites, Emulsion Verveine et Sorbet Belenium
Confit Pear, Verbena Mousse & Belenium Beer Sorbet



Menu Dégustation *Tasting Menu*

Découverte, Instant & Plaisir
90€ par personne (hors boisson)

Issu des Meilleures Créations du Moment et
Décliné en Sept Plats pour l'ensemble des Convives
Served in Seven Course Composition of the Best Seasonal Products



Menu Gastronom (2-12ans)
Une Boisson, Une Entrée, un Poisson ou une Viande et un Dessert
28€ par enfant

Menu for the Youngest (2-12years)
A Drink, Starter, a Meat or a Fish and a Dessert
28€ per Children