

****

**Menu Gourmand**

***46.50 € Entrée & Poisson ou Viande & Fromage & Dessert***

***Starter & Fish Course or Meat Course & Cheese & Dessert***

***![C:\Users\NewDom\AppData\Local\Microsoft\Windows\INetCache\IE\Z2UDRD3M\chefs-hat-297468_960_720[1].png]()***

***54,50 € Entrée & Poisson & Viande & Fromage & Dessert***

***Starter & Fish Course & Meat Course & Cheese & Dessert***



***Les Croustillants de Langoustines au Basilic Tartare d’Artichaut***

***Crispy Lobsters, Artichokes Tartar with Basil***

***Ou / Or***

***La Terrine de Foie Gras Marbré aux Raisins de Corinthe***

***Terrine of Foie Gras with Currants***

***Ou / Or***

***Le Saumon Mariné, Tagliatelles de Courgettes, Tartare Fraîcheur***

***Marinated Salmon Zucchini Tagliatelles Fust Fruits Tartar***



***L’Aile de Raie pochée, Beurre Safrané de Gâtinais***

***Wing of Skate Butter of Gâtinais***

***Ou / Or***

***Le Filet Eglefin, Beurre Blanc au Romarin***

***Haddock Fillet, White Butter With Rosemary***

***Ou / Or***

***Le Râble de Lapin Farci aux Herbes, et son Jus***

***Back of Rabbit Stuffed with Herbs and his Juice***

***Ou / Or***

***Le Duo de Ris de Veau Pané et Fricassée de Rognons***

***Paned Sweetbread of Veal with Stew Veal kidney***



***Le Chariot de Fromages ou La Palette de Sorbets de Fromage***

***Cheese Trolley or Selection of Cheese Sorbets***



***Les Desserts au Choix à la Carte***

***Choice of Any from la Carte***

***Tous nos prix sont service et T.V.A comprise hors boissons***

***All prices included service and taxes. Drinks are not included Juin 2019***

******