



EXCELLENCE FRANÇAISE
DEPUIS 2000

Menu Gourmand

46.50 € Entrée & Poisson ou Viande & Fromage et Dessert

Starter or Fish Course or Meat Course & Cheese & Dessert



54,50 € Entrée & Poisson & Viandes & Fromages & Dessert

Starter & Fish Course & Meat Course & Dessert



Le Saumon Mariné au poivre de timut Glace Gingembre

Salmon Marinated pepper Ginger ice Timut

Ou / Or

Le Cromesquis de Chèvre des Grande Borde aux Asperges de Tigy

Large goose cheese Bromesquis with Tigy Asparagus

Ou / Or

La Terrine de Foie Gras en Mendiant

Terrine of Foie Gras in Beggar



Le Filet de Sandre en Croute de Sésame

Pikeperch Fillet in Sesame Crust

Ou / Or

Les Médallions de Lottes à la Moelle et Beurre Rouge

Medallions of Lottes with Marrow and Red Butter

Ou / Or

L'Aiguillette d'Onglet de Veau et Ris de Veau à l'Estragon

Veal Tab garfish and sweetbreads was Tarragon

Ou / Or

Le filet de Bœuf Cordon Rouge au Foie Gras

Fillet of Cordon Red Beef With Foie Gras



Le Chariot de Fromages ou La Palette de Sorbets aux Fromages

Cheese Trolley or Selection of Cheese Sorbet



Les Desserts aux 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 Mars 2018



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

