

Notre Chef Christophe Corus vous Propose Pour le Diner.
Our Head Chef Christophe Corus is Pleased to Suggest you for Dinner

Les Entrées / Starters

Lingot de Foie Gras de Canard à la Gelée de Vin Chaud et Pain d'Epices.....	27,00€
<i>Duck Foie Gras, Mulled Wine Jelly and Spice Bread</i>	
Déclinaison Autour du Saumon	26,00€
<i>Salmon Prepared Different Ways</i>	
Noix de Saint-Jacques Rôties aux Parfums d'Agrumes et Asperges Vertes*	27,00€
<i>Roasted Sea Scallops, Citrus Flavour and Green Asparagus</i>	
Tartare de Bar, Gelée de Passion et Caviar d'Aquitaine*	28,00€
<i>Sea Bass Tartare, Passion Fruit Jelly and French Caviar</i>	
Escalope de Foie Gras de Canard Poêlée au Velouté de Potiron.....	24,00€
<i>Pan Sautéed Duck Foie Gras, with Pumpkin Velouté</i>	

Les Poissons / Fishes

Pavé de Bar Rôti, Salsifis à la Carbonara.....	35,00€
<i>Roasted Sea Bass, Carbonara Salsifis</i>	
Homard en Papillote au Beurre de Gingembre*	37,00€
<i>Wrapped Cooked Lobster with Ginger Butter Sauce</i>	
Blanc de Turbot à la Plancha et Coquillages.....	36,00€
<i>Filet of Turbot à la Plancha and Shellfish</i>	
Cabillaud Poêlée en Marinière Exotique*	33,00€
<i>Pan Sautéed Cod Fish, Mango, Coriander, Red Pepper and Citronella</i>	

Végétarien / Vegetarien

La Découverte Végétarienne du Fer à Cheval*	26,00€
<i>Vegetarian Plate</i>	

Les Viandes / Meats

Filet de Bœuf Rossini aux Carottes Confites et Morilles.....	42,00€
<i>Filet of Beef Rossini, Preserved Carrots and Morels Mushrooms</i>	
Carré d'Agneau Rôti au Thym, Polenta doré et Artichaut Barigoule	36,00€
<i>Roasted Rack of Lamb with Thyme, Polenta and Artichoke</i>	
Ris de Veau Braisé, Macaroni Gratines au Parmesan	38,00€
<i>Veal Sweetbreads, Macaroni Gratinéd with Parmesan</i>	
Côte de Bœuf à la Plancha, Pommes Grenaille et Sauce Béarnaise (pour 2 personnes)	80,00€
<i>Roasted Rib of Beef, Potatoes and Béarnaise Sauce (for two people)</i>	
Magret de Canard Laqué, Poêlée de Fruits et Châtaignes*	34,00€
<i>Breast of Duck, Pan Sautéed Fruits and Chestnuts</i>	

Provenance de nos Viandes : Filet de Bœuf : Angus (Irlande)

Carré d'Agneau : Irlande

Canard : France

Ris de Veau : France

Côte de Bœuf : Angus (Irlande)

*Suggestion allégée

Les Gourmandises / Sweets

Soufflé Chaud à la Châtaigne ou Grand Marnier	13,00€
<i>Warm Chestnut or Grand Marnier Soufflé</i>	
Découverte de Saveurs Autour de la Pomme*	12,00€
<i>Assortment of Apple Flavours</i>	
Le Café Gourmand.....	12,00€
<i>Assortment of Sweets served with Nespresso Coffee</i>	
Buffet de Desserts	11,00€
<i>Dessert Buffet</i>	
Assortiment de Glaces et Sorbets Maison.....	11,00€
<i>Assortment of Home Made Ice Cream and Sorbet</i>	