



Déjeuner de la Fête des Mères

Le Dimanche 28 Mai 2017

La Truite Bio marinée, Pickles et Pommes de Terre, Caviar Daurenki et Œuf de Caille mollet

Marinated Truit, slices of Potatoes with Caviar and Quail's egg

ou

Le Carpaccio de Carabineros aux Agrumes, Condiments et Salicornes,

Consommé double au Gingembre Citronnelle

Thin slices of King Shrimp with Citrus, Pickle and Seaweeds Cold Lemongrass, Ginger consommé

ou

Le Lobe de Foie gras confit dans sa graisse, Cassis et Pain d'Epices, Rissoles de Rillettes

Terrine of Foie gras, Blackcurrant and Gingerbread

-oOo-

Le Rouget en écaille, Légumes confits et Poulpe de Roche, sauce à la Mélitte

Red Mullet, Spring Vegetables and Braised Octopus, Melitte sauce

ou

La Raviole ouverte de Homard en imprimé de Fenouil, Artichauts Barigoule, jus Coraillé

Lobster ravioli with Fennel, Artichokes and Shellfish sauce

ou

Le Filet de Saint Pierre, Tapenade de Courgettes, Blanc de Seiche et Chorizo, jus de Tomates vertes

John Dory fillet, Mashed Zucchini, Braised Cuttlefish and Chorizo with Green Tomatoes sauce

-oOo-

Le Pigeon au beurre de Cassis, Navets glacés, Betteraves et Cerises, sauce Salmi

Roasted fillet of Pigeon with Blackcurrant, Turnips, Beetroots and Cherries, Salmi sauce

ou

La Poitrine de Veau rôtie, Morilles au Vin Jaune et Cannelloni de Ris au Comté, jus à l'Huile de Noisettes

Loin of Veal with Morels, Sweetbreads cannelloni with Comté, Hazelnut oil juice

ou

Le Filet de Bœuf Charolais issu du Pays Beaunois en croûte de Moelle, Pommes de Terre Anna et Girolles Clou au Lard Ibérique, sauce au Pinot Noir

Fillet of Charolais Beef with Bone Marrow, Girolles, Potatoes and Red Wine Sauce

-oOo-

La Sélection de Fromages Frais & Affinés

Selection of Fresh and Ripe Cheeses

-oOo-

Le Croquant au Grué de Cacao, glace Crème brûlée

Crunchy Cacao Biscuit, Crème brûlée Ice cream

ou

La Rhubarbe et les Fraises Gariguettes, condiments de Crème Vanillée

Rhubard and Gariguettes Strawberries with Vanilla Cream

ou

Le Soufflé au Citron Vert et Cointreau, sorbet aux Agrumes

Warm lime and Cointreau soufflé with Citrus sorbet

95 euros par personne, hors boissons (uniquement pour le déjeuner du Dimanche)