

A place where flavor reigns...

BAR A VINS / TAPAS - BISTROT GOURMAND

Menu Gourmand

Entrée-Plat ou Plat-Dessert / Starter-Main or Main-Dessert **28.50€**

Entrée-Plat-Dessert / Starter-Main-Dessert **34.50€**

Entrée-Plat-Fromages-Dessert / Starter-Main-Cheese-Dessert **39.50€**

Entrées - Starters

Escargots flambés au cognac, crème persillade

Snails Flambe with Cognac & Parsley Cream

Foie gras de canard maison et sa compotée de fruits

Homemade Foie Gras served with Fruit Compote

Velouté de carottes, citronnelle et langoustines

Carrot Velvety with Citronella and Langoustines

Plats - Mains

Gambas poêlées aux saveurs d'ailleurs, wok de légumes

Fried Prawns in Traditional Flavour accompanied with Wok Vegetables

Filet de canette flambée au calvados, polenta aux tomates séchées

Duckling Fillet Flambe with Calvados accompanied with Polenta & Sun-Dried Tomatoes

Steak de thon, wok de légumes

Tuna Steak served with Wok Vegetables

Tournedos de bœuf, confit d'échalotte, frites maison et salade

Beef Tournedos & Shallot Confit served with Homemade French Fries and Green Salad

Desserts

Assiette 4 fromages

4 Cheese Platter

Profiterolles maison, chocolat et chantilly

Homemade Cream Puffs with Chocolate and Whipped Cream

Dôme tatin camarel et sa glace aux pommes

Tarte Tatin like a Dome with Caramel and its Apple Ice Cream

Crème brûlée cookies à la vanille

Creme Brulee Cookies with Vanilla