

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

Feuilleté d'escargots au Chardonnay, crème et champignons

Puff Pastry Snails in Chardonnay with Cream and mushrooms

Foie gras de canard maison, poire pochée et pain brioché

Homemade Foie Gras served with Poached Pear and Brioche Bread

Noix de St-Jacques fraîches, bavarois de poireaux, mascarpone au piment d'espelette

Fresh Scallops with Bavarian Leek & Espelette Pepper Mascarpone

Plats - Mains

Filet mignon de veau au paprika cuisiné à la hongroise, parmentier à l'huile d'olive

Veal Filet Mignon cooked the Hungarian way with Paprika, and Parmentier with Olive Oil

Steak de thon, étuvée de poireaux à la vanille, crème de poivrons

Tuna Steak served with Vanilla Stewed Leeks, Pepper Cream

Filet de canette au chocolat, poire pochée, purée de patate douce

Chocolate Duckling Fillet, Poached Pear and Mashed Sweet Potatoes

Desserts

Assiette 4 fromages

4 Cheese Platter

Sphère chocolat, chiboust de potimarron

Chocolate Sphere with Red Kuri Squash in Chiboust Cream

Dôme tatin camarel et sa glace à la pomme

Dome like Tarte Tatin with Caramel and its Apple Ice Cream

Mille feuille de ganache au chocolat caramel, crème vanillée

Chocolate and Caramel Ganache Mille-Feuille, Vanilla Cream