

A place where flavor reigns...

BAR A VINS / TAPAS - BISTROT GOURMAND

Menu Gourmand

Entrée-Plat ou Plat-Dessert / Starter-Main or Main-Dessert **32.50€**

Entrée-Plat-Dessert / Starter-Main-Dessert **38.50€**

Entrée-Plat-Fromages-Dessert / Starter-Main-Cheese-Dessert **46.50€**

Entrée-Poisson-Viande-Fromages-Dessert / Starter-Fish-Meat-Cheese-Dessert **62.00€**

Mise en Bouche - *Appetizer*

Entrées - *Starters*

Roulades de crabe et saumon mariné à la crème de raifort et mesclun en panier

Crab Rolls & Marinated Salmon served with Horseradish Cream and Mesclun

Tartelette de champignons farcis aux escargots avec épinards et jaune d'oeuf

Mushroom Tartlet stuffed with Escargots, Spinach and Egg Yolk

Foie gras maison au cognac accompagné d'une julienne de granny smith et toasts briochés
Homemade Foies Gras & Cognac served with Granny Smith into Julienne Strips and Toasted Brioche

Plats - *Mains*

Poisson du marché servi avec son risotto au nougat et sa tuile parmesan

Fresh Fish from the Market accompanied with Nougat Risotto and its Parmesan Crisp

Filet mignon de porc cuit en basse temperature et sa sauce miel gingembre

Slow cooker Pork Tenderloin in a Honey-Ginger Sauce

Ris de veau poêlé et purée de petits pois accompagné d'asperges et de pommes grenailles

Pan-Fried Calf Sweetbread served with Mashed Green Peas with Asparagus & Grenaille Potatoes

Desserts

Plateau de fromages

Cheese Platter

Parfait glacé citron basilic avec un croustillant de meringue

Basilic-Lemon Iced Parfait with Crispy meringue

Crépiterolle vanille au chocolat chaud et chantilly

French Crepe with Vanilla served with Chocolate Sauce and Whipped Cream

Sablé aux pommes et sa crème brûlée au calvados

Apple Shortbread and Creme Brulee with Calvados