

Un lieu où règne l'amour du bon...

BAR A VINS / TAPAS - BISTROT GOURMAND

Menu Gourmand

Servi jusqu'à 22h00 / *Served until 10 pm*

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*

Foie gras au calvados, chutney de pommes au vinaigre de cidre
Foie Gras with Calvados & Apple Chutney with Apple Cider Vinegar

Escargots et rillons, crème d'ail au vin moelleux
Escargots & Greaves with Sweet Wine & Garlic Cream

Plats - *Mains*

Daurade Sébaste sur peau, carbonara de céleris et salicornes
Red Seabream Cooked on Skin served with Celery & Salicornia Carbonara

Souris d'agneau au romarin, écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive des Pouilles
Lamb Shank with Rosemary & Mashed Potatoes with Puglia Olive Oil

Gambas Flambées au whisky et sa ratatouille de saison
Prawns Flambéed in Whisky and its Ratatouille of the Season

Desserts

Plateau de fromages
Cheese Platter

Soupe de fruits rouges et compotée de rhubarbe, mousse basilic
Red Fruits Soup with its Rhubarb Compote & Basil Mousse

Nougat glacé et son coulis de fruits rouges
Iced Nougat & Red Fruits Coulis