

Un lieu où règne l'amour du bon...

BAR A VINS / TAPAS - BISTROT GOURMAND

Menu Lounge B.

Entrée-Plat ou Plat-Dessert / Starter-Main or Main-Dessert **19.50€**

Entrée-Plat-Dessert / Starter-Main-Dessert **24.50€**

Entrée-Plat-Fromage-Dessert / Starter-Main-Cheese-Dessert **32.00€**

Entrées - Starters

Gaspacho du marché

Seasonal Gazpacho

Terrine maison avec son chutney d'oignons

Homemade Terrine with its Onion Chutney

Aumonière de sainte Maure, pommes Granny Smith et miel

Beggar Purse with Goat Cheese, Apples and Honey

Plats - Mains

Brochette de poulet à l'ananas, sauce satay et son wok de légumes

Chicken Skewers with Pineapple, Peanut Sauce and Wok Vegetables

Saumon "Label Rouge" cuit à l'unilatéral et sa sauce au beurre blanc,
servi avec une ratatouille de saison

*Salmon cooked unilateraly with its Butter Sauce,
and Seasonal Vegetable Stew*

Desserts

Assiette 3 fromages

3 Cheese Platter

Brioche façon pain perdu, sauce au caramel beurre salé, glace vanille et chantilly

French Toast with Salted Caramel Sauce, Vanilla Ice Cream and Whipped Cream

Tartelette aux fruits de saison

Seasonal Fruit Tartlet

Tiramisu au spéculoos

Speculoos Tiramisu

Un lieu où règne l'amour du bon...

BAR A VINS / TAPAS - BISTROT GOURMAND

Menu Gourmand

Entrée-Plat ou Plat-Dessert / Starter-Main or Main-Dessert **29.50€**

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

Entrée-Plat-Fromage-Dessert / Starter-Main-Cheese-Dessert **48.50€**

Entrées - Starters

Tartare de saumon et avocat au citron vert
Salmon Tartar with Avocado and Lime

Escargots de Bourgogne farçis au beurre persillé
Bourgogne Escargots stuffed with Parsley Butter

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

Plats - Mains

Médailles de veau sauce forestière et sa polenta crémeuse aux tomates séchées
Veal with Mushroom Sauce and its Creamy Polenta with Sun-Dried Tomatoes

Steak de thon rouge et sa ratatouille de saison
Bluefin Tuna Steak served with Seasonal Vegetable Stew

Gambas flambées au whisky et leur ratatouille de saison
Prawns flambéed in Whisky served with Seasonal Vegetable Stew

Desserts

Assiette 4 fromages
4 Cheese Platter

Crème brûlée à la vanille bourbon
Crème Brulee with Bourbon Vanilla

Profiteroles maison avec chantilly
Homemade Cream Puffs with Whipped Cream

Café gourmand 4 pièces
Gourmet Coffee 4 pieces