

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

Velouté de potimarron aux châtaignes

Pumpkin Soup with Chestnuts

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

Dos de Cabillaud en croûte de chorizo avec son risotto au parmesan

Cod Fillet with a Chorizo Crust accompanied with Parmesan Cheese Risotto

Suprême de pintade à l'ancienne avec sucrine braisée et écrasé de pommes de terre

Guinea Fowl Supreme with Braised Sucrine and Mashed Potatoes

Desserts

Assiette 3 fromages

3 Cheese Platter

Entremet chocolat & mangue

Mango and Chocolate Entremet

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 Brûlée with Bourbon Vanilla

Profiteroles maison avec chantilly
Homemade Cream Puffs with Whipped Cream

Café gourmand 4 pièces
Gourmet Coffee 4 pieces