



*Menu Gourmand à 45€  
ou 41€ avec fromage ou dessert  
Boissons non comprises / Drinks not included*

*Foie gras de canard maison, chips de lard, chutney à la poire  
Homemade duck foie gras, bacon chips, pear chutney*

*OU*

*Noix de st Jacques sauce à la vanille et au fruit de la passion  
Scallops with vanilla and passion fruit sauce*

*OU*

*Ravioles de crabe, crème d'avocat citronnée, espadon fumé par nos soins  
Crab ravioli, lemon avocado cream, home smoked swordfish*

*\*\*\*\**

*Filet de Charolais de Bourgogne, os à moelle, sauce au coteaux champenois rouge  
Fillet of Burgundy Charolais, bone marrow, red coteau champenois sauce*

*OU*

*Rôti de lotte au jambon de parme sauce aux truffes de pays  
Roasted Monkfish with Parma ham and a local truffle sauce*

*OU*

*T-bones de veau aux morilles  
Veal T-bone with morels*

*\*\*\*\**

*Assiette de fromages*

*Plate of cheeses*

*\*\*\*\**

*Dessert au choix à la carte  
Choice of dessert à la carte*