

MENU DE L'AIGUILLE

48 €

Foie Gras Frais Maison Mariné au Banyuls et sa Compotée d'Échalotes

Fresh Duck Foie Gras Marinated in Banyuls Wine with a Shallot Chutney

Ou Saumon Fumé par nos Soins aux Genévriers et ses Toasts Chauds

Home-smoked Salmon, smoked with Juniper Berries, served with Toast

Ou Cassolette de 12 Escargots de Bourgogne au Beurre d'Ail et Persil

12 Bourgogne Snails with Garlic Butter

Pause Glacée au Génépi

Sorbet with Génépi (local liqueur)

Médallions de Ris de Veau à la Crème d'Amandes

Calves Sweetbread Medallions in an Almond Sauce

Ou Noix de St Jacques Flambées à la Provençale

Scallops Flambéed in a Provençale Sauce

Ou Traditionnelle Sole entière façon Meunière

Whole Sole Meunière

Ou Cœur de Filet de Bœuf aux Morilles

Prime Beef Fillet Steak with Morel Mushrooms

Le Plateau de Fromages Affinés

Selection of Cheese

Fondant au Chocolat Guanaja de Valrhôna et sa Boule de Glace au Caramel Beurre Salé

Valrhona Guanaja Chocolate Fondant with Salted Caramel Ice-Cream

Ou Farandole de Gourmandises au Buffet

Selection of Gourmandises at the Buffet



Service Inclus

Toutes nos viandes sont garanties d'origine UE.

Boissons en Plus

