

# MENU CINQ GENERATIONS

---

**38 €**

**Saumon Fumé par Nos Soins aux Genévriers et ses Toasts Chauds**

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

**Ou Cassolette de 6 Escargots de Bourgogne au Beurre d'Ail et Persil**

6 Bourgogne Snails with Garlic Butter

**Ou Terrine Maison au Cognac et son Cœur de Foie Gras**

Home-Made Meat Terrine with Cognac and Foie Gras

---

**Linguines Fraîches, Homard Entier et sa Bisque, Copeaux de Parmesan** (supplément de 7€)

Fresh Linguini with a Whole Lobster and Lobster Bisque & Parmesan Shavings (supplement 7€)

**Ou Suprême de Volaille, Sauce Aigre Douce**

Chicken Supreme with a Sweet and Sour Sauce

**Ou Faux Filet Charolais, Sauce Marchand de Vin**

Flank Steak with a Red Wine Sauce

**Ou Plat du Jour** (voir 1<sup>ère</sup> page) <sup>1</sup>

Dish of the Day (see page 1) <sup>1</sup>

---

**Le Plateau de Fromages Affinés**

Selection of Cheese

---

**Farandole de Gourmandises au Buffet**

Selection of Gourmandises at the Buffet

**Ou Vacherin aux Deux Couleurs sur son Coulis de Fruits Rouges**

Strawberry and Vanilla Vacherin on a Red-Berry Coulis

*Voilà déjà 5 générations de la même famille qui se sont succédées ici pour vous accueillir dans un cadre convivial.*

<sup>1</sup> Supplément applicable Dimanche et Jours de Fêtes (with extra charge Sundays & Bank Holidays/Festivals)

Service Inclus

Toutes nos viandes sont garanties d'origine UE.

Boissons en Plus

