Cuisine du Moment

Pressé de chair de crabe, rémoulade fenouil radis,
œuf Tobiko, gaspacho de betterave
Pressed crab meat, fennel and radish rémoulade, Tobiko eggs, beetroot gazpacho
Ou
Ballotine de foie gras, fruits exotiques,
Crumble pain d'épices, chutney mangue gingembre
Foie gras ballotin, exotic fruits, mango-ginger chutney

***

Filet de bœuf Angus*, jus réduit,
Millefeuille de pomme de terre truffé,
Tartelette échalotes confites
Angus beef tenderloin, reduced jus,
truffled potato mille-feuille, confit shallot tartlet *Argentine
Ou
Saint-Jacques snackées, Céleri, shiitakés et poire,
éclats de noisettes torréfiées,
Vierge de noisettes et Xérès à l'estragon
scallops, celery, shiitake mushrooms and pear, roasted hazelnut bits, hazelnut Xeres vinaigrette with tarragon

***

Ardoise de fromages de région Faisselle fermière, crème fraiche
Plate of Cheese ou fresh cheese

***

Financier au grué de cacao,
Ganache chocolat sauge
Cocoa financier, chocolate-sage ganache
Ou
Harmonie mandarine, pistache
Mandarin and pistachio harmony

Cuisine du Moment choisissez votre formule

Entrée, poisson ou viande, fromage **ou** dessert 58.00 €
(*starter, fish or meat, cheese or dessert)*

Entrée, poisson ou viande, fromage **et** dessert 64.00 €
(*stater, fish or meat, cheese and dessert*)

Entrée, poisson et viande, fromage et dessert 80.00 €
(*stater, fish and meat, cheese and dessert*)

Pour le bien être de notre équipe et la clientèle de l'hôtel l'établissement ferme à 23h