



**Menu table d'hôte 3 services – Spécial des fêtes**  
Tous les jours, de 17 à 21 h (délai de 1 h pour la livraison)

Three-Course Table d'Hôte Menu – Holiday Special  
7 days a week, from 5 to 9 p.m. (1 hour delay after order)

**Entrées** | Appetizers

**Soupe du moment**

Soup of the moment

**Laitue et vinaigrette**

Salad with vinaigrette

**Terrine de gibiers et chutney aux canneberges**

Game terrine and cranberry chutney

**Salade de choux de Bruxelles, façon César**

Brussels sprouts Caesar salad

**Tartare de bœuf (3 oz), légumes marinés**

Beef tartare (3oz), pickled vegetables

**Mi-cuit de thon rouge en croûte de sésame, grenade,  
daïkon mariné, mayonnaise au soya**

Semi-cooked red tuna in a sesame crust, pomegranate, marinated daikon, soy mayonnaise

**+3**

**Foie gras au torchon, compote de groseilles, fleur de sel**

*Foie gras "au torchon", red currant compote, fleur de sel*

**+5**



## **Plats principaux** | Main Courses

### **Arancini au cresson, courge poivrée, purée de courge musquée, copeaux de noix de coco, graines de citrouilles**

Watercress arancini, buttercup squash, butternut purée, coconut shavings, pumpkin seeds

✓ VÉGÉTALIEN | VEGAN

### **Cuisse de canard confite, pommes de terre grelots, légumes rôtis, sauce au foie gras**

Duck leg confit, baby potatoes, roasted vegetables, *foie gras* sauce

### **Jarret d'agneau braisé et légumes d'hiver en pot-au-feu**

Stewed lamb shank and braised winter vegetables

### **Poitrine de dinde farcie au foie blond de pintade, mini tourtière au boudin et bœuf braisé, purée de pommes de terre au cheddar fort, jus de viande (pour deux)**

Turkey breast stuffed with guinea fowl livers, blood pudding and braised beef mini meat pie, mashed potatoes with sharp cheddar, meat jus (for two)

### **Poisson du jour**

Catch of the day

## **Desserts**

### **Crème brûlée classique à la vanille**

Classic vanilla *crème brûlée*

### **Coupe Ferrero Rocher**

Ferrero Rocher verrine

### **Salade de fruits**

Fruit salad



## **Bouteilles de vin** | Wine Bottles

**Choix de vin, sélection de notre sommelier.** Wine choice, selection from our Sommelier.

### **Blanc** | White

Alicante, Odysée, Sauvignon Blanc-Macabeu, Espagne

Sauvignon Blanc, Tolten, Chili

Chardonnay, Canyon Road, Californie

### **Rouge** | Red

Saint Guilhem le Désert, Les Canons de Rocquefeuil, Syrah, France

Alicante, Vivanza Zhar, Mourvèdre, Espagne

Cabernet Sauvignon, Canyon Road, Californie