



Menu table d'hôte 3 services

Du mardi au samedi, de 17 à 21 h (délai de 1 h pour la livraison)

Three-Course Table d'Hôte Menu

From Tuesday to Saturday, 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

Carpaccio de bœuf Angus classique, purée d'oignons caramélisés, légumes marinés, cheddar fumé vieilli 2 ans, échalotes frites

Classic Angus beef carpaccio, caramelized onion puree, pickled vegetables, 2-year-old smoked cheddar, fried shallots

Salade crémeuse de pointes d'endive au fromage bleu Bénédictin, noix de Grenoble, pomme Cortland

Creamy endive salad with Bénédictin blue cheese, walnuts, Cortland apple

Pain perdu aux raisins et cinq épices, chèvre chaud, betteraves marinées au xérès

Five-spice raisin bread French toast, warm goat cheese, sherry marinated beets

Polenta croustillante, champignons, parmesan, jus de veau

Crispy polenta, mushrooms, parmesan, veal jus



Plats principaux | Main Courses

**Friand végétarien, carottes glacées au miel épicé,
beurre de tournesol, pacanes torréfiées**

Vegetarian *friand*, glazed carrots with spicy honey, sunflower butter, roasted pecans

Cuisse de canard confite, pommes de terre grelots, légumes rôtis, jus de veau

Duck leg confit, baby potatoes, roasted vegetables, veal jus

**Tartare de saumon et saumon fumé, concombre, coriandre,
crème sure, servi avec frites**

Salmon and smoked salmon tartar, cucumber, cilantro, sour cream, served with fries

**Poitrine de poulet fermier farcie au cheddar fumé, jambon braisé et épinards,
cuite à basse température, purée de céleri-rave, légumes poêlés**

Free-range chicken breast stuffed with smoked cheddar, braised ham and spinach,
cooked at low temperature, celery root puree, sauteed vegetables

Desserts

Éclair au chocolat noir et framboise

Raspberry and dark chocolate éclair

Gâteau aux carottes et fromage à la crème, caramel salé

Carrot cake with cream cheese, salted caramel



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