



## **Menu table d'hôte 4 services | Forfait 4 Saisons**

Disponible du mardi au samedi, de 17 h à 21 h

### **4-Course Table d'Hôte Menu | 4 Seasons Package**

Available from Tuesday to Saturday, 5 to 9 p.m.

#### **Amuse-bouche du moment**

*Amuse-bouche* of the moment

#### **Entrées | Appetizers**

##### **Soupe du moment**

Soup of the moment

##### **Laitue et vinaigrette**

Salad with vinaigrette

##### **Salade Cobb : tomates ancestrales, laitue iceberg, radis, concombres, flanc de porc Nagano fondant, fromage bleu Bénédictin**

Cobb salad: ancestral tomatoes, iceberg lettuce, radish, cucumbers, braised Nagano pork belly, Benedictin blue cheese

##### **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

##### **Escargots à la bourguignonne, œuf parfait**

Snails à la Bourguignonne, "œuf parfait"



## Plats principaux | Main Courses

### **Risotto verde, choux de Bruxelles et brocolis rôtis, kale frit, pistaches, levure alimentaire, huile de noix**

Verde risotto, roasted broccoli and Brussels sprouts, fried kale, pistachios, flaked nutritional yeast, walnut oil

### **Cuisse de canard confite, pommes de terre grelots et légumes rôtis, jus de viande**

Duck leg confit, baby potatoes and roasted vegetables, meat jus

### **Poisson du jour**

Catch of the day

### **Poitrine de poulet fermier farcie au cheddar fumé, jambon braisé et épinards, cuite à basse température, purée de courge musquée, légumes poêlés**

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

## Desserts

### **Pouding chômeur, glace à la vanille**

Maple pudding, vanilla ice cream

### **Shortcake aux fraises, mousse au mascarpone, *crumble* de pistache, perle au basilic**

Strawberry shortcake, mascarpone mousse, pistachio crumble, basil pearl