



FORFAIT GOURMAND
Menu table d'hôte 4 services
Du mardi au samedi, de 17 h à 21 h

GOURMET PACKAGE
Four-Course Table d'Hôte Menu
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, légumes croquants
Salad with vinaigrette, crunchy vegetables

Salade d'endives, panais et courge butternut rôtis, fromage bleu Bénédictin, pommes, noix de Grenoble
Endive, roasted parsnip and butternut squash salad, Bénédictin blue cheese, apples, walnuts

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 poêlés, crème de cèpes, Parmigiano Reggiano, huile de truffe blanche
Crispy polenta, sauteed mushrooms, porcini cream, Parmigiano Reggiano and white truffle oil



Plats principaux | Main Courses

Croquette de risotto aux champignons, goulache aux légumes, roquette, Parmigiano Reggiano, huile d'olive aux herbes

Mushrooms arancini, vegetables goulash, arugula, Parmigiano Reggiano, herb olive oil

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

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

Ballotine de volaille farcie au fromage Hatley et kale en robe de jambon prosciutto, purée de courge musquée, légumes poêlés

Stuffed chicken with prosciutto ham, kale and Hatley cheese, butternut squash puree, sauteed vegetables

Poisson du jour

Catch of the day

Desserts

Pouding chômeur, crème glacée à la vanille

Maple pudding, vanilla ice cream

Torta au chocolat et pépins de courge, crème anglaise au chocolat, crème fraîche

Chocolate and squash seeds torta, chocolate crème anglaise, crème fraiche