

Menu Gourmet à 39,00€



Foie gras de canard maison, à la confiture de figues

Homemade foie gras with fig jam

ou Œuf cocotte Nordique

(Saumon fumé / Crème citronnée et Œufs de Saumon)

Nordic egg casserole

ou Salade d'Automne

(Magret, Raisin, Figue, Mâche, Endive, Noisette, Betterave, Foie gras poêlé, Foie de volaille)

Autumn salad

ou Feuilleté aux ris de veau et aux girolles

Puff Veal Sweetbreads with Chanterelles

ou Poêlon de 12 escargots

Pan 12 snails



Filet de bœuf aux girolles

Fillet of beef with Chanterelles

ou Brochette de lotte et poitrine fumée ; velouté de poisson au beurre

Skewer lotte and smoked meet ; Fish velvety butter

ou Rognons de veau aux pruneaux et Armagnac

Veal Kidneys with prunes and Armagnac

ou Magret de canard sauce au poivre vert

Duck breast with green pepper sauce

ou Côtes d'agneau à la crème d'ail

Coast Lamb with garlic cream



Chariot de fromages

cheeses

ou Déclinaison de petit trôo (chaud, froid et mariné au Jasnières)

Variation of cheeses (hot, cold, marinated in Jasnières)

ou Fromage blanc échalotes fines herbes et pain de campagne grillé

White cheese shallot herbs and toasted country bread



Dessert au choix sur la carte

Dessert choice on the carte list