

Menu Gourmand 49€

Mise en bouche



Tataki de thon rouge fumé sous cloche, rouleau de printemps et ketchup de mangue épicé

Ou

Foie gras de canard mi-cuit, gelée de cerise au piment d'Espelette

Ou

Fraîcheur de tomate et chèvre, gaspacho, à l'huile d'olive de Cahors



Suprême de volaille, langoustines, risotto de fregola sarda et girolles

Ou

Le poisson du moment en croûte d'ail noir, et ratatouille

Ou

Risetti aux courgettes et curry japonais



Le Plateau de fromages

(Supplément 9€)



Dacherin framboise et pistache, sorbet framboise et betterave

Ou

Pain de Gênes, ganache montée au chocolat Dulcey, sorbet abricot et romarin

Nous proposons un accord mets et vins pour le menu si vous le souhaitez.

Menu Gourmand 49€

Mise en bouche



Smoked red tuna tataki, spring roll and spicy mango ketchup

Or

Fresh tomato and goat cheese, with a gazpacho made with olive oil from the town of Cahors



Chicken breast, langoustine, and fregola sarda risotto with girolles

Or

Fish of the day with a black garlic crust, and ratatouille

Or

Risetti with zucchinis and Japanese curry



Cheese board (Extra 9€)



Raspberry and pistachio meringue, with a raspberry and beetroot sorbet

Or

Soft cake with a Dulce chocolate ganache, apricot and rosemary sorbet

Menu Gourmand 49€

Mise en bouche

Tataki van onder stolp gerookte rode zalm lenterolletje gekruide mangoketchup

Of

Foie gras (eend) half gegaard kersengelei met Espelettepiment

Of

Verse tomaat gevuld met zachte geitenkaas gaspacho met olijfolie van Cahors (vegetarisch)



Kippenborst, langoustine, fregola sarda en cantharellenrisotto

Of

Vis (vangst van de dag) in korst van zwarte look, ratatouille

Of

Risetti met courgettes en japanse curry (vegetarisch)



Ruime keuze aan kaas (Supplement 9€ voor 4 gekozen stukken)



Meringue van framboos en pistache, frambozen-en-rode bietsorbet

Of

Pain de Gênes (Amandelcake), Dulcey chocolade ganache, abrikozen rozemarijn sorbet