

~ **MENU GOURMET** ~

**69€**

*Entrée/Plat/Dessert*

~ **ENTRÉE** ~

**LE FOIE GRAS** *mi-cuit, fraises fraîches et compotée, wakamé-sésame, condiment balsamique. 26€*

*FOIE GRAS half cooked, fresh strawberries and compote, wakame-sesame, balsamic condiment.*

~ **PLAT** ~

**LE VEAU** *basse température, effluve romarin, pommes de terre dorées et mousseline, shitakés miel-soja, chips, jus réduit. 36€*

*VEAL low temperature, rosemary scent, golden potatoes and muslin, shitakés honey-soy, chip's, juice reduced.*

~ **DESSERTS** ~

**LE CHÈVRE** *de région, frais, mariné et affiné, mâche. 12€*

*GOAT CHEESE, fresh, marinated and refined, chewed.*

**LE CHOCOLAT** *entremet chocolat blanc et citron vert-piment, coque chocolat noir, biscuit, croustillant chocolat au lait et grué cacao, glace. 15€*

*CHOCOLATE entremet white chocolate and lime-chilli, dark chocolate shell, biscuit, crispy milk chocolate and cocoa grué, ice.*