



SALADE DE SAUMON MI-CUIT D'ÉCOSSE

Pomme de terre Charlotte tiède, sucrine et sauce vinaigrette échalotte balsamique

SALAD OF RED LABEL HALF-COOKED SALMON:

Warm Charlotte potatoes, lettuce in balsamic and shallot dressing

OU / or

FOIE GRAS DE CANARD MAISON EXTRA

“IGP SUD OUEST”

Compotée du chef et toasts briochés

HOMEMADE EXTRA FOIE GRAS (SOUTH WEST PGI CERTIFICATION):

Chef's Chutney and grilled pieces of brioche



COEUR DE RUMSTEAK

Et son accompagnement du moment

HEART OF RUMSTEAK served with a seasonal dish

OU / or

BROCHETTE DE GAMBAS SNACKEES

Risotto et son émulsion de bisque de homard

SNACKED GAMBA SKEWER - Risotto with an emulsion of lobster bisque



PLATEAU DE FROMAGES AFFINES

MATURE CHEESE PLATTER

OU / or

CAILLE DOUX

SWEET CURD CHEESE

DESSERT AU CHOIX

parmi la carte (assiette gourmande suppl. +2€)

CHOICE OF DESSERTS from the menu (mini-dessert platter +2€ extra)

