



Jeudi 14 Décembre 2017



*Carpaccio de Daurade aux Clémentines, Vinaigrette Agrumes  
Seam Bream with Clementine and Citrus Vinegar*

*Ou*

*Ouf Bio Cocotte à l'Osso-Graty et Noix, Mouilletes au Serrano  
Organic Poached Egg « In Cocotte » with Osso-Graty Cheese Nuts and Ham*

\*\*\*\*\*

*Dos de Cabillaud Vapeur au Poivre de Sichouan, Légumes d'Antan Rôtis  
Steamed Cod with Pepper Sichuan, Fall Roasted Vegetables*

*Ou*

*Quasi de Veau au Marsalla, Grenailles Sautés aux Pleurotes  
Rump of Veal with Marsalla Sauce, Baby Potatoes and Pleurotes Mushrooms*

\*\*\*\*\*

*Brioche façon Pain Perdu au Caramel Beurre Salé, Glace Yaourt  
Brioche « Pain Perdu » Caramel Sauce, Yogurt Ice Cream*

*Ou*

*Panna Cotta à la Vanille Bourbon, Noisettes Caramélisées  
Panna Cotta, Vanilla Cream and Caramelized Hazelnut*

\*\*\*\*\*

*Brumont Gros Manseng, Côtes de Gascogne, 2015  
Château Camarsac « Cuvée du Prince Noir », J.Lurton, 2015*