

Carte rendez-vous de fête

Aperitif

Slightly sparkling Burgundy
and appetizers

Wines (37,5 cl per person)

Petit Chablis

or

Médoc Château Lacombe

Coffee

Mineral water

Starters

Foie gras de canard cuit maison, compotée d'oignons

Home-cooked duck foie gras, red onion preserve

or

Saumon bio fumé par nos soins,

en aiguillette et son condiment citron, en brouillade d'œufs

bio avec une crème d'oseille

Our home-smoked organic salmon: in strips and lemon
condiment, in organic scrambled eggs with creamed sorrel

or

Queue de bœuf moelle et céleri en parmentier

bouillon corsé à la truffe en montgolfière

Oxtail, bone-marrow and celery cottage pie, with a flavoursome
truffle broth

Main courses

Cabillaud rôti épeautre de Sault et chorizo en risotto

Baked cod, Sault wheat and chorizo risotto

or

Gigot d'agneau rôti, gratin de pommes de terre

à la fourme d'Ambert

Roast leg of lamb, potatoes au gratin

with Fourme d'Ambert cheese

or

La suggestion du marché / « from the market »

Brie cheese from Meaux

Desserts

Eclair Gianduja comme une profiterole

Gianduja éclair like a profiterole

or

Vacherin glacé

Train Bleu contemporary vacherin