

Carte Rendez-vous de fête



Aperitif

Sparkling Burgundy and appetizer

Coffee

Mineral water

2 glasses of wine (15cl)

Bourgogne Côte Chalonnaise Millebuis

Blaye Côtes de Bordeaux Château Gazin Montaigu

Œuf de poule bio cuit parfait, hareng fumé,
risotto de pommes de terre au persil, émulsion parmentière

Organic hen 64-degree egg, smoked herring,
potato risotto with parsley, Parmentier emulsion

or

Mousse de pigeon et foie gras de canard,
mi-figue mi-raisin, brioche feuilletée aux épices
Pigeon mousse and duck foie gras,
chutney with figs and grapes, puff brioche with spices

or

Tartare de Saint-Jacques et daurade, huître Perle Noire,
gel de potiron et courges acidulées

Scallop and sea bream tartare,
Perle Noire oyster, pumpkin gel and tangy squash

or

Sandre à la matelote, cèpes, lard rôti et pomme vapeur

Matelote-style zander stew,
boletus, roasted lard and steamed potatoes

or

Gigot d'agneau rôti, gratin dauphinois « Michel Rostang »
Roast leg of local lamb, Michel Rostang's potato gratin dauphinois

or

Poule fermière cuite au pot, riz basmati, sauce suprême
Free-range chicken stew, rice pilaf, suprême sauce

or

Crèmeux chocolat Guanaja et sarrasin, gavotte croustillante,
crème glacée au whisky

Guanaja chocolate and buckwheat cream,
crispy gavotte crepe, whisky-infused ice cream

or

Pomme-shiso, sablé breton et noisettes
Apple-shiso, Breton shortcrust and hazelnuts