

MENU **BIB** GOURMAND

32.00 €

Les entrées

Gambas rôties, avocat et petits légumes, espuma d'aioli, gaspacho de tomate
Roasted King prawns, avocado and vegetables, garlic and mild spices mousse, tomato gaspacho

Foie gras de canard et magret fumé, condiment de petits pois
Homemade foie gras with smoked duck, peas

Tartine au caviar de champignons et escargots de Choquel, jus de viande crémé au roquefort
Very fine tart with mushrooms and snails, roquefort cheese sauce

Pomme de ris de veau rôtie, asperges, sauce madère, confit d'oignons (supplément + 6,00 €)
Panfried sweatbread, asparagus, madeira sauce, onions (extra charge + 6,00 €)

Les plats

Cabillaud fumé (légèrement salé) de la Maison Emile FOURNIER, beurre à la flamande, asperges, riz pilaf
Grilled smoked cod filet (little salty), butter sauce, asparagus, rice

Lotte, coulis de morilles, purée de vitelottes, pois-gourmand croquants (supplément + 6 €)
Monkfish with mushrooms sauce, mashed potatoes, greedy peas (extra charge +6,00 €)

Faux-filet « Angus » grillé, sauce béarnaise, gratin dauphinois au maroilles
Grilled beef, cheese potatoes in gratin Hake fish filet

Fricassée de rognons veau à la moutarde,
garniture selon votre goût : pommes frites ou purée de vitelotte ou pommes à la cendre, salade
Veal kidneys, mustard creamy sauce,
choice your side dish : french fries, mashed potatoes or jacket potatoes, salad

Les desserts

Choix de votre dessert « à la carte », merci de faire votre choix en début de repas
Choice for your desert « à la carte », thank you to order at the beginning of your meal

Toute modification du menu entrainera une facturation « à la carte »
Any change in the menu will be result a facturation « à la carte »