

# MENU **BIB** GOURMAND

32.00 €

## Les entrées

St-Jacques marinées, poivre Timut,  
pomelos / betteraves / pousses d'épinards / noisettes

Marinated scallops with Timut pepper flavors, grapefruits, beetroot, spinach, nuts

La douzaine d'escargots de Choquel au beurre d'ail

Dozen snails in garlic butter

Escalope de foie gras poêlée, jus aux morilles  
comptée d'oignons et carottes (supplément de 5,00 €)

Panfried foie gras, carrots, nions, mushrooms sauce

Terrine de foie gras de canard aux figues,  
accompagné de son shooter de muscat

Homemade foie gras and figs, muscat sweat wines shooter

## Les plats

Dos de cabillaud laqué, beurre blanc citron/gingembre,  
purée de carottes à la passion, pommes à la cendre

Marinated grilled cod, butter sauce with lemon and ginger, mashed carrots with passion fruit, potatoes

St-Jacques snackées, tarte fine au confit d'endives,  
velouté crémeux à la bière blanche de Wissant, chester (supplément de 6,00 €)

Panfried scallops, fine tart with endives, beer sauce, chester cheese (extra charge 6 euros)

Faux-filet « Angus » grillé, sauce béarnaise, gratin dauphinois au maroilles

Grilled beef, cheese potatoes in gratin

Côte de veau braisée aux girolles, gnocchis (supplément de 4 euros)

Veal chop with girolle's mushroom, gnocchis (extra charge 4,00 €)

## Les desserts

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 »