

Menu du Terroir

39,00 €



Salade de tomate, burratina, pesto de basilic maison et graines de grenade

Tomato salad, burratina, homemade basil pesto and pomegranate seeds

Gravlax de saumon mariné à l'aneth, coulis de poivrons et crème fouettée au chèvre frais et ciboulette

Dill-marinated salmon gravlax, bell pepper coulis and fresh goat's cheese and chive whipped cream

Carpaccio de veau cuit basse température façon vitello tonnatto

Low-temperature cooked veal carpaccio vitello tonnatto style



Souris d'agneau aux abricots confite au four

Oven-baked lamb shank with apricots confit

Filet de boeuf façon maître de chai au vin du Château

Beef tenderloin maître de chai style with Château wine

Thon mi-cuit mariné à la sauce soja et sésame, légumes croquants

Semi-cooked tuna marinated in soy and sesame sauce, crunchy vegetables



Déclinaison autour du chocolat et pop corn

Chocolate and popcorn variations

Entremet aux fruits exotiques

Exotic fruit entremet

Macarons hibiscus, framboise et vanille

Hibiscus, raspberry and vanilla macarons