FLEUR DE ROQUES
1566

Menu à 39 €

39,00 €

Chou vert roulé, magret de canard fumé et noix

Rolled green cabbage, smoked duck breast, and walnut

Gravlax de saumon mariné à l’aneth, coulis de brocolis et mousse au fromage frais et ciboulette

Dill-marinated salmon gravlax, broccoli coulisand cream cheese and chive mousse

Velouté de betterave, chèvre frais et noisettes grillées

Beetroot soup with fresh goat cheese and roasted hazelnuts

Souris d’agneau confite au four, jus aux épices d’hiver

Oven-roasted lamb shanks, winter spice sauce

Filet de boeuf façon maître de chai au vin du Château

Beef tenderloin maître de chai style with Château wine

Filet de Saint Pierre, légumes pochés à la citronnelle

Fillet of John Dory, vegetables poached in lemongrass

Gâteau moelleux au chocolat, coeur pistache et coulis framboise

Moist chocolate cake with pistachio center and raspberry coulis

Assiette autour du Yusu, clémentine et crumble au cacao amer

Plate featuring Yusu, clementine, and bitter cocoa crumble

Entremet au café façon tiramisu

Tiramisu-style coffee dessert