

Menu Découverte

43€

Entrée

- Duo de foie gras, chutney de rhubarbe, piment d'Espelette et son pain de maïs grillé
Hot and cold foie gras with rhubarb & Espelette pepper chutney and toasted cornbread
- Asperges en trois façons, bavarois d'asperges, pointes d'asperges rôties et pickles d'asperges
Asparagus 3 ways; an asparagus bavarois, roasted asparagus and pickled asparagus
- Salade de homard, velouté de petits pois et pointes d'asperges
Lobster salad served with a creamy fresh pea velouté and asparagus spears
- Foie gras de canard cuit au torchon, son chutney de rhubarbe, piment d'Espelette et son pain de maïs grillé
Foie gras terrine with rhubarb & mild Espelette pepper chutney and toasted cornbread
- 12 gros escargots farcis au beurre d'ail
12 large snails stuffed with garlic butter

Plat Principal

- Filet de bœuf et sa sauce béarnaise
Fillet of beef with bearnaise sauce
- Brochette de gambas flambées au Whisky et ses 2 sauces
Skewer of king prawns flambéed in Whisky, served with 2 sauces
- Fricassée de poulet et langoustines
Chicken & Langoustine Fricassée in a creamy lobster sauce
- Agneau au foin avec ses légumes printaniers
Roast lamb with a hay infused lamb jus and spring vegetables
- Poisson du marché
Fish of the day

mes élections
du Gerroir

mes élections
du Gerroir

Le chariot de fromages et sa salade verte

A selection from the cheese trolley with dressed leaves

mes élections
du Gerroir

Dessert

- Nuage de fraise, citron vert et basilic
Strawberry cloud with flavours of lime & basil
- Entremet praliné pécan, glaçage chocolat noir et croustillant de noisettes
Praline & pecan mousse with a dark chocolate glaze and a crunchy hazelnut biscuit
- Crème brûlée au miel de printemps de notre apiculteur local « Apis hour »
Crème brûlée flavoured with summer honey from local artisan « Apis hour »
- Café gourmand
An espresso served with a selection of tasters of our desserts

mes élections
du Gerroir

mes élections
du Gerroir