

# Menu d'hiver

*Entrée, plat, chariot de fromages et dessert*

*Starter, main course, a selection from the cheese trolley and dessert*

\* Supplément applicable pour certains plats/ some dishes may incur a supplement \*

## Plats principaux

- Filet de bœuf « Charolais », sauce Béarnaise \*  
Filet of Charolais beef with Béarnaise sauce \*  
[\* 5€ supplément]
- Faux filet accompagné de sa sauce du moment  
Sirloin steak with the sauce of the day
- Dos de cabillaud en habit vert, crème de moutarde à l'ancienne et tuile de moutarde  
Filet of cod steamed in green leaves, wholegrain mustard cream sauce & mustard tuile
- Filet de turbot meunière avec ses légumes de saison \*  
Filet of turbot « meunière » served with seasonal fresh vegetables \*  
[\* 5€ supplément]
- Risotto d'orge aux champignons shiitaké & butternut rôti au four  
Pearl barley risotto with shiitake mushrooms & slow roasted butternut squash
- Polenta croustillante avec sa farandole de légumes d'hiver rôtis  
Crispy polenta with a roast winter vegetable panaché
- Duo de ris de veau & d'agneau à la crème de champignons et champignons frais \*  
Duo of lamb and veal sweetbreads with a mushroom cream sauce and fresh \*  
mushrooms (oyster, shiitake & champignons de paris) [\* 5€ supplément]
- Suggestion du Chef, merci de demander conseil à votre serveur(se)  
Chef's dish of the moment, please ask you waiter for details [\* 5€ supplément]
- Magret de canard à l'asiatique, sauce soja, gingembre, et miel de notre apiculteur local  
Roasted duck breast with Asian flavours of soy, ginger and local artisan honey