

Soirée du 14 Juillet 2019
Bastille Day July 14th 2019

Musique live avec le trio pop/soul «Believe »
Live music with the trio pop/soul « Believe »

Willy Caïd, Camille Cabrera et Marc Boscherini

Menu inspiré de nos régions
Regional french menu

MENU DU 14 JUILLET 2019

Servi au dîner de 19.30 à 22.00
For diner only from 19.30 to 22.00

Vichyssoise froide
Truffe d'été, cerfeuil et huile vierge
Cold vichyssoise soup, summer truffle, chervil and olive oil

Ou

Foie gras de canard du Gers au poivre noir et vin doux
Haricots verts et tomates cerises confites en salade
*Gers Duck foie gras in black pepper and sweet wine,
Green bean, confit cherry tomato and leaf salad*

* * * * *

Homard bleu des côtes bretonnes, coulis au basilic
Pointes d'asperges, pois gourmand, côtes et feuilles de blettes
*French blue lobster, basil sauce
Asparagus tips, sugar peas, leaf of chard*

Ou

Filet de bœuf du Limousin poêlé, girolles à la crème et cerfeuil
Ravioles aux pousses d'épinards et pommes allumettes
*Pan fried Limousin beef, girolle in cream and chervil
Ravioli of spinach leaves, allumette potatoes*

* * * * *

Sélection de nos fromages d'ici et d'ailleurs
Selection of fine ripened cheese from the trolley

* * * * *

Paris - Cavalière,
Choux craquelin et ganache citron-basilic
Fruits rouges et sorbet framboise
*Paris - Cavalière
Crunchy puff pastry in lemon-basil ganache
Red fruit, raspberry sorbet*

Ou

« Confetti »
Mini entremet nougat pistache - abricot
Sorbet abricot
"Confetti"
*Small entremet of nougat, pistachio and apricot
Apricot sorbet*

70.00 €