

Menu Gourmand

59€ par personne (20€ pour les demi-pensionnaires) , uniquement disponible du lundi au samedi soir, de 19h00 à 20h15



Amuse-Bouche du moment
Chef's Appetizer

Entrée Froide / *Cold Starter*

Foie gras et confit de canard en terrine, chutney de pruneaux, brioche au beurre
Foie gras and duck confit terrine, prune chutney, butter brioche

Entrée Chaude / *Hot Starter*

Noix de Saint-Jacques snackées, mosaïque de panais confit, émulsion de persil
Seared scallops, mosaic of confit parsnips, parsley emulsion

Glace au genièvre de Houlle
Houlle's Juniper Ice-Cream

Plats / *Main Courses*

Blanquette de lotte au safran et son riz vénéré
Saffron Monkfish Blanquette with Black Venere Rice

OU / OR

Magret de canard, sauce à l'orange, gratin dauphinois, carottes de Tilques glacées
Duck breast with orange sauce, dauphinois potatoes, glazed Tilques carrots

Fromages en chariot / *Cheese Trolley*

Chariot de Fromages par l'affineur Philippe Olivier et ses condiments
Château Cheese Trolley by Philippe Olivier, professional cheese ager, and its Condiments

Desserts / *Desserts*

Omelette Norvégienne, flambée au Cointreau
Norwegian omelette, flambéed with Cointreau

Prix en TTC, service compris. Price including tax and service charge.

