

Menu Gourmet

76€

Mise En Bouche

**Escalopes De Foie Gras De Canard Poêlée**

Chanterelles, Raviole Et Velouté De Lentilles Légèrement Fumé

~~~~~

**Soupe de Poissons de Roche**

Saint Jacques et Langoustine, Petits Légumes

Et

**Ris De Veau Doré Au Sautoir**

Pâte De Coing Et Purée De Butternut, Jus Réduit

~~~~~

**Chariot De Fromage**

De La Fromagerie Blanchard

~~~~~

**Dégustation d'Agrumes**

Panna Cotta Safran, Jus de Mikan et Clémentine Corse

Menu Gourmand

54€

Mise En Bouche

**Les Escargots en Coque Croustillante**

Crèmeux de Persil à l'Ail, tourin

~~~~~

**Le Pot-Au-Feu De Filet Mignon De Cochon Fondant**

Compression De Chou-Vert, Petit Farci, Bouillon Goûteux

~~~~~

**Tartelette Chocolat Caramel**

Fruits Secs, Crème Glacée Aux Marrons Et Rhum

Suggestion Du Chef Pâtissier :

(Supplément De 4€ Dans Le Menu Gourmand)

**La Tradition, Soufflé Chaud Au Grand Marnier**

Sorbet Orange Sanguine

Menu Gourmet

76€

Appetizer

**Pan-Seared Duck Foie Gras Cutlets**

*Chanterelles, Ravioli And Lightly Smoked Lentil Soup*

~~~~~

**Rock Fish Soup**

*Scallops and Langoustine, Small Vegetables*

And

**Golden Veal Sweetbreads**

*Quince Paste and Butternut Puree, Reduced Juice*

~~~~~

**Cheese Cart**

*from The Blanchard Cheese Dairy*

~~~~~

**Citrus tasting**

*Panna Cotta Saffron, Mikan juice and Corsican Clementine*

Menu Gourmand

54€

Appetizer

**Snails in a Crispy Shell**

*Creamy Parsley Shell with Garlic, Tourin*

~~~~~

**Fondant pork tenderloin pot-au-feu**

*Cabbage Compression, Small Stuffed, Tasty Broth*

~~~~~

**Chocolate Caramel Tartlet**

*Dried Fruits, Ice Cream With Chestnuts And Rum*

Suggestion From The Pastry Chef :

*(Supplement of 4 € In the Gourmand Menu)*

**The Tradition, Hot Souffle With Grand Marnier**

*Blood Orange Sorbet*

Menu Découverte

97€

*« La Découverte D'un Mets Nouveau Fait Plus Pour Le Bonheur  
Du Genre Humain Que La Découverte D'une Etoile » Brillât  
Savarin*

*Ce Menu Est Servi Pour L'ensemble Des Convives*

*Commande De Ce Menu Prise Avant 12h45 Et 20h45*

*Laissez Vous Conduire, Avec Hardiesse, A La Découverte De La  
Cuisine De Damien Fagette*

Discovery Menu

97€

*« The Discovery Of A New Dish Does More For The  
Happiness Of Mankind Than The Discovery Of A Star”  
Brillât Savarin*

*This Menu Is Served For All Guests*

*Order Of The Menu Taken Before 12.45 And 8.45pm*

*Let Yourself Be Led, With Boldness, To Discover The  
Cuisine Of Damien Fagette*