

# LE MENU SIGNATURE

**44€ TOUT COMPRIS - ALL INCLUSIVE**

**NOTRE APÉRITIF - OUR APPETIZER**

**L'ENTRÉE, LE PLAT, LE DESSERT - STARTER, MAIN COURSE, DESSERT**

**UNE BOUTEILLE DE VIN POUR 2 - A BOTTLE OF WINE FOR 2**

**LE CAFÉ LAVAZZA - LAVAZZA COFFEE**

*RÉSERVÉ UNIQUEMENT À LA CLIENTÈLE INDIVIDUELLE - EXCLUSIVELY FOR INDIVIDUAL CUSTOMERS*

## **L'ENTRÉE - STARTER**

LE GÂTEAU LANDAIS DE POMMES DE TERRE AU FOIE GRAS - *THE LANDES POTATO AND FOIE GRAS CAKE*

L'ARTICHAUT VIOLET DE PAIMPOL - *THE PAIMPOL VIOLET ARTICHOKE*

LE SAUMON D'ECOSSE LABEL ROUGE FUMÉ - *THE HOME-SMOKED « RED LABEL » SALMON*

L'ŒUF MAYONNAISE « PRIX LEBEY » - *THE « PRIX LEBEY » EGG MAYONNAISE*

L'AVOCAT AUX ÉCREVISSES - *THE AVOCADO WITH CRAYFISH*

LE POËLON DE 12 GROS ESCARGOTS DE BOURGOGNE - *THE 12 BIG BURGUNDY SNAILS*

LA SOUPE DE POISSON EN COCOTTE - *THE FISH SOUP IN A CASSEROLE*

LE FOIE GRAS DE CANARD DE LA FERME DE LA « VEZ » - *THE DUCK FOIE GRAS*

LA MARINADE DE SAUMON D'ECOSSE LABEL ROUGE - *THE RED LABEL SALMON MARINADE*

LES 6 HUÎTRES « GRAND CRU » DE FRANCE - *THE 6 « GRAND CRU DE FRANCE » OYSTERS*

L'ENTRÉE DU JOUR - *THE STARTER OF THE DAY*

## **LE PLAT - MAIN COURSE**

LES SAINT-JACQUES FRAÎCHES DES ÎLES CHAUSEY - *THE FRESH SCALLOPS*

LE ROGNON DE VEAU « GÉRARD MOUNISSENS » - *THE CALVES' KIDNEY*

LA GRANDE BROCHETTE DE BŒUF « FRANK SAMOYEAU » - *THE LARGE-SIZED SKEWER OF BEEF*

LES GAMBAS BIO DE MADAGASCAR - *THE MADAGASCAR ORGANIC TIGER PRAWNS*

LE MAGRET DE CANARD DU SUD-OUEST « PATRICK ESPINET » - *THE DUCK BREAST*

LE DOS DE BAR FRANÇAIS À LA PLANCHA - *THE FRENCH LION OF BASS*

LE FILET DE BŒUF « FRANK SAMOYEAU » - *THE BEEF FILLET*

LE CARRÉ D'AGNEAU RÔTI AU FOUR - *THE RACK OF LAMB*

LE CABILLAUD SAUVAGE - *THE WILD COD*

LE TARTARE DE BŒUF « SÉLECTION HUGO DESNOYER » - *THE FRENCH BEEF TARTARE*

LA SOLE SAUVAGE - *THE WILD SOLE*

LE PLAT DU JOUR - *THE MAIN OF THE DAY*

## **LE FROMAGE OU LE DESSERT MAISON - CHEESE OR HOME-MADE DESSERT**

LE CAMEMBERT DE CHEZ MARIE-ANNE CANTIN - *THE CAMEMBERT*

LES CRÊPES « SIGNATURE » - *THE CRÊPES « SIGNATURE »*

LA MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR - *THE DARK CHOCOLATE MOUSSE*

LA CRÈME BRÛLÉE À VOTRE TABLE - *THE CRÈME BRÛLÉE BEFORE YOU*

LE BABA AU RHUM DE MARTINIQUE - *THE RHUM « BABA »*

LE GRAND DESSERT AU CHOCOLAT NOIR - *THE GREAT DARK CHOCOLATE DESSERT*

LA TARTE FINE AUX POMMES ET GLACE VANILLE - *THE APPLE TART & VANILLA ICE CREAM*

LE MILLEFEUILLE - *THE MILLEFEUILLE*

LE CARPACCIO D'ANANAS FRAIS - *THE PINEAPPLE CARPACCIO*

LES SORBETS MAISON TURBINÉS MINUTE - *THE HOME-MADE SORBETS*

LE DESSERT DU JOUR - *THE DESSERT OF THE DAY*

## **LA SÉLECTION DE VINS INCLUS AU MENU SIGNATURE**

### **SIGNATURE MENU WINE SELECTION**

#### **LES VINS BLANCS/ THE WHITE WINES**

CHÂTEAU LALANDE DE TALEYRAN, BORDEAUX ENTRE-DEUX-MERS, AOC 2011

TOURAINES SAUVIGNON BLANC, AOC 2010/2011

#### **LE VIN ROSÉ/ THE ROSE WINE**

LES OLIVIERS DE BERNE, CÔTES DE PROVENCE ROSÉ, AOC 2011

#### **LES VINS ROUGES/ THE RED WINES**

CHÂTEAU HAUT-CAZEVERT, BORDEAUX, AOC 2010

CHAPELLE DE TUTIAC, BLAYE, 1ÈRES CÔTES DE BORDEAUX, AOC 2010

VIGNOBLE DU HAUT BAGNEUX, TOURAINES, 2012

#### **LE VIN DU MOIS/ THE WINE OF THE MONTH**

