

DE  
*Gouden*  
REAEL

L'APERITIF

OYSTERS

*"Huîtres à Volant" 4*

*"Irish Mór" 5,5*

BULLE

*Loire – "Carte Turquoise", Domaine des Baumard 9,5*

*Champagne – Blanc des Noirs, Xavier Leconte 16,5*

*We serve our purified, sustainable mineral and sparkling water during your visit. We charge €3 per person for this.*

3 COURSE MENU

**L'ENTRÉE**

NORTH SEA CRAB

*lentils – pancetta – samphire*

ou

LEEK VINAIGRETTE

*mimosa – chervil – hollandaise*

**LE PLAT PRINCIPAL**

FOREST MUSHROOMS

*eggplant – pied de mouton – vin jaune*

ou

GURNARD

*pomme fondante – fenel – saffron*

ou

CANETTE DES DOMBES

*chard – fig – jus de canard*

**LE GRAND FINAL**

BLACK FIGS

*meringue - chutney – fig leaf ice cream*

ou

BABA AU RHUM

*vanilla – lime – Diplomatico rum*

3-course: entrée - plat – dessert 53,5

Wine pairing 3-course 30,5

4 COURSE MENU

**L'ENTRÉE**

NORTH SEA CRAB

*lentils – pancetta – samphire*

ou

LEEK VINAIGRETTE

*mimosa – chervil – hollandaise*

**LE DEUXIÈME ENTRÉE**

BEETROOT

*smoked haddock – herring roe - beurre blanc*

**LE PLAT PRINCIPAL**

FOREST MUSHROOMS

*eggplant – pied de mouton – vin jaune*

ou

GURNARD

*pomme fondante – fennel– saffron*

ou

CANETTE DES DOMBES

*chard – fig – jus de canard*

**LE GRAND FINAL**

BLACK FIGS

*meringue - chutney – fig leaf ice cream*

ou

BABA AU RHUM

*vanilla – lime – Diplomatico rum*

4-course: entrée – deuxième entrée – plat – dessert 68

Wine pairing 4-course 41

DE  
*Gouden*  
REEL