

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**

PATÉ EN CROÛTE

*duck – fig - pistache*

ou

SCALLOPS

*parsnip – brussel sprouts – bergamot*

#### **LE PLAT PRINCIPAL**

PORCINI MUSHROOMS

*pumpkin – gnocchi – vin jaune*

ou

SKATE WING

*jerusalem artichoke – chanterelle – sauce matelote*

ou

LIÈVRE A LA ROYALE

*celeriac – quince – truffle*

*(supplement €7)*

#### **LE GRAND FINAL**

LES AGRUMES

*mandarin – kumquat - lemon*

ou

PARIS BREST

*crème au beurre – hazelnut – praliné*

*3-course: entrée - plat – dessert 54*

*Wine pairing 3-course 32*

## 4 COURSE MENU

### **L'ENTRÉE**

PATÉ EN CROÛTE

*duck – fig – pistache*

ou

SCALLOPS

*parsnip – brussel sprouts – bergamot*

### **LA DEUXIÈME ENTRÉE**

QUENELLE DE SANDRE

*pike-perch – crayfish – sauce blanquette*

ou

RAVIOLE 'SÈNATEUR COUTEAUX'

*carrot – consommé – pancetta*

### **LE PLAT PRINCIPAL**

PORCINI MUSHROOMS

*pumpkin – gnocchi – vin jaune*

ou

SKATE WING

*jerusalem artichoke – chanterelle – sauce Matelote*

ou

LIÈVRE A LA ROYALE

*celeriac – quince – truffe*

*(supplement €7)*

### **LE GRAND FINAL**

LES AGRUMES

*mandarin – kumquat – lemon*

ou

PARIS BREST

*crème au beurre – hazelnut – praliné*

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

Wine pairing 4-course 41

DE  
*Gouden*  
RAEL