

DE
Gouden
REAEL

L'APERITIF

OYSTERS

"Huîtres à Volant" 4

"Irish Mór" 5,5

BULLE

Loire – "Carte Turquoise", Domaine des Baumard 10

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

PÂTÉ EN CROÛTE

duck - plums – périgourdine

ou

ARCTIC CHAR

celeriac - remoulade - bisque

LE PLAT PRINCIPAL

MILLEFEUILLE

jerusalem artichoke – black truffle – vin jaune

ou

ATLANTIC COD

razor clams – brussels sprouts – beurre monté

ou

BOEUF BOURGUIGNON

beef cheek – mousseline – black truffle

PITHIVIER (2 persons)

guinea fowl – chestnut – jus de rôti

(supplement €5,5 per person)

LE GRAND FINAL

VACHERIN

blood orange – meringue - sorbet

ou

SAINT HONORÉ (2 persons)

vanilla – mascarpone – caramel

3-course: entrée - plat – dessert 54

3-course wine pairing: 30

DE
Gouden
REEL

4 COURSE MENU

L'ENTRÉE

PÂTÉ EN CROÛTE

duck - plums – périgourdine

ou

ARCTIC CHAR

celeriac - remoulade - bisque

LA DEUXIÈME ENTRÉE

RAVIOLE

veal confit – oyster mushroom – sauce Blanquette

ou

cavolo nero – pied de mouton - ricotta

LE PLAT PRINCIPAL

MILLEFEUILLE

jerusalem artichoke – black truffle – vin jaune

ou

ATLANTIC COD

razor clams – brussels sprouts – beurre blanc

ou

BOEUF BOURGUIGNON

beef cheek – mousseline – black truffle

PITHIVIER (2 personen)

guinea fowl – chestnut – jus de rôti

(supplement €5,5 per person)

LE GRAND FINAL

VACHERIN

blood orange – meringue - sorbet

ou

SAINT HONORÉ (2 persons)

vanilla – mascarpone – caramel

4-course: entrée – deuxième entrée – plat – dessert 65

4-course wine pairing: 42