

Pour notre Organisation, nous prenons la commande de l'entrée au dessert en même temps, nous vous remercions de votre collaboration

### Le Menu D'Artagnan

36€

Entrée – Plat – Fromage **ou** Dessert  
*Starter – Main Course – Cheese or Desert*

BOISSONS NON COMPRIS

#### Entrées - Starters

12€ à la Carte

Tomate ancienne / Mozzarella di Buffala AOP  
crème fouettée Basilic

*Old kind of Tomato / Buffalo Mozzarella  
Basil whipped cream*

*ou*

Mousse de Chèvre frais, Betterave et Figue,  
Sucrine aux éclats de Pistache

*Fresh Goat Cheese Mousse, Beetroot & Fig, Crunchy  
Salad leave with Pistachio*

#### Plats – Main Courses

20€ à la Carte

Poisson selon arrivage

Suprêmes et Beurre d'Agurmes

*White Fish fillet / Orange & Grapefruit  
Citrus fruit Butter*

*ou*

Canard IGP du Sud-Ouest confit,

Sauce Porto et Cranberry, Purée et Légumes

*Slowly cooked Leg of French Duck,  
Port & Cranberry sauce, Mash Potatoes & Vegetables*

#### Dessert

9€ à la Carte

Cheesecake / Sablé d'Asnelles / Pomme

Glace Caramel beurre salé

*Vanilla Cheesecake / Apple smoothie  
Salted Butter Toffee Ice Cream*

*ou*

Entremets Bounty

*Chocolate and Coconut desert*

Prix service compris

### Le Menu Athos, Porthos et Aramis

46€

Entrée – Plat – Fromage **ou** Dessert  
*Starter – Main Course – Cheese or Desert*

BOISSONS NON COMPRIS

#### Entrées – Starters

16€ à la Carte

Foie gras maison cuit de Canard IGP du Sud-Ouest  
au Pommeau / Pain aux fruits secs

*French Duck Foie Gras Terrine / Pommeau  
Toasts of home-made Bread*

*ou*

Langoustines / Maki

sauce Tomate-Lait de Coco-Gingembre

*Langoustines Tails / Rice Maki*

*Tomato-Coconut Milk-Ginger sauce*

#### Plats – Main Courses

28€ à la Carte

Filet de Bovin race Simmental / épices à Patates  
(graine de moutarde, herbes, ail, échalote, écorces de citron)  
jus brun façon béarnaise

*German Beef Fillet / herbs, garlic & onions  
Brown Tarragon gravy*

*ou*

Filet de Poisson noble / Risotto à la Truffe d'été

*Finest wild Fish fillet / Summer Truffle Risotto*

#### Dessert

11€ à la Carte

Fraises et Framboises

Crème fouettée Mascarpone / Vanille

Dacquoise Pistache

*Fresh Strawberries & Raspberries / Pistachio soft biscuit  
Mascarpone & Vanilla whipped cream*

*ou*

Dôme Chocolat Valrhona Caraïbes

Praliné croustillant / Caramel beurre salé

Biscuit Amandes-Noisettes

*Dark Chocolate mousse / Crunchy Praline biscuit  
Salted Butter Toffee sauce*

Prix service compris

Pain supplémentaire <i>Extra portion of bread</i>	1,5€
Pain sans Gluten <i>Gluten free Bread</i>	1,5€
Trou Normand <i>Apple Sorbet &amp; Calvados</i>	3€
Assiette de Fromages <i>Selection of Cheeses</i>	10€