



MENU



ENTRÉE

Salade Thaïlandaise au boeuf, sauce ponzu et galanga

Thai beef salad, dressed with ponzu and galangal sauce

PLAT

Cabillaud rôti, ravioles de riz, légumes verts, sésame torréfié, tomates confites et combawa, crème d'ail à l'huile de sésame

Oven baked cod, rice ravioli, green vegetables, toasted sesame, confit tomatoes and kaffir lime with a garlic cream infused with sesame oil

FROMAGE

Assiette de fromages de nos vallées ou fromage blanc

Local cheese platter or "Fromage frais"

DESSERT

Tout chocolat et coulis de framboises

All chocolate dessert with raspberry coulis



BOISSONS NON COMPRISES





MENU



ENTRÉE

Velouté glacé de petits pois et sa royale de lard

Chilled pea velouté with a bacon garnish

PLAT

Quasi de veau, jus corsé, cromesquis de champignons sauvages, purée de carottes fanes et croquant de carottes fanes aéré

Rump of veal, wild mushroom cromesquis, puree of carrot tops, light crunchy carrot top garnish and rich veal braising juice

FROMAGE

Assiette de fromages de nos vallées ou fromage blanc

Local cheese platter or "Fromage frais"

DESSERT

Entremet mangue-passion, sauce des îles

Mango and passion fruit dessert with an exotic fruit dressing



BOISSONS NON COMPRIS





MENU



ENTRÉE

Gaspacho de cresson, tartare de truite fumée, croquant noisette et olive verte

Cress gazpacho, smoked trout tartar, hazelnut and green olive crunch

PLAT

Filet de boeuf rôti, sauce choron, cassolette de petits légumes de saison infusés au lard, en pâte feuilletée et salade de jeunes pousses

Roast beef fillet with Choron sauce, served with a casserole of bacon infused seasonal vegetables, wrapped in puff pastry and served with a salad of young shoots

FROMAGE

Assiette de fromages de nos vallées ou fromage blanc

Local cheese platter or "Fromage frais"

DESSERT

Brunoise d'ananas, fruit grenadille et crémeux de lait de coco

Fresh pineapple brunoise, with sugar fruit and a coconut milk cream



BOISSONS NON COMPRISES

