

Menu "Cabane"

42€

Foie Gras "au Naturel", Brioche Toastée, Confiture d'Oignons Rouges au Vin Chaud
Duck Foie Gras, Toasted Brioche, Spicy Mule Wine and Red Onion Jam

ou

Cœur de Saumon d'Écosse "Label Rouge" Façon Gravlax, Crème de Moutarde à l'Ancienne, Blinis
Homemade Salmon "Gravlax", Old-fashioned Mustard Cream & Blinis

ou

Fines Tranches de Bœuf "Herdshire" Façon Tataki, Petis Légumes Marinés
"Herdshire" Beef in Tataki Style, Marinated Vegetables

☆☆☆☆

Suprême de Poulet Fermier Cuit Moelleux, Sauce aux Morilles et Vin Jaune, Légumes du Moment
Farmed Chicken Breast with Morel and Yellow Wine Sauce

ou

Entrecôte "Herdshire" (300gr), Gratin Savoyard et Légumes (Supplément 5 €)
Nature ou Sauce au Choix: Poivre ou Béarnaise
Rib Eye Steak "Herdshire" Served With Potato Gratin and Vegetables (5 € in addition)

ou

Filet de Sandre Snacké, Sauce Ecrevisse
Seared Zander Filet, Crawfish Sauce

☆☆☆☆

Dessert au Choix dans la Carte
Dessert from the Current Dessert List

ou

Sélection de Fromages du Chef, Confiture Maison & Pain aux Fruits Secs
Cheese Platter