



**MENUS GROUPE OCTOBRE A DECEMBRE 2019**  
**GROUP'S MENUS FROM OCTOBER TO DECEMBER 2019**

**Menu à 62€**

- Crèmeux de châtaignes aux éclats de foie gras, poêlée de champignons en persillade, tuile de parmesan
- **Creamy chestnuts soup with foie gras flakes, sautéed mushrooms with parsley and garlic, parmesan crisp**  
\*\*\*
- Filet de loup, compotée de panais et tomates confites, émulsion au basilic
- **Filet of seabass, compote of parsnip and confit tomatoes, basil emulsion**  
\*\*\*
- Moelleux au chocolat cœur coulant caramel, crème anglaise à la vanille Bourbon
- **Chocolate and caramel fondant cake, with Bourbon Vanilla Custard**

**Menu à 67€**

- Bouillabaisse
- **Bouillabaisse**  
\*\*\*
- Palet Breton, ananas confit à la badiane et sorbet coco
- **Breton shortbread biscuit, confit pineapple with star anise and coconut sorbet**

**Menu à 77€**

- Soupe poisons de roche servie avec rouille et croûtons (en un service)
- **Fish soup served with rouille sauce and croutons (in one serving)**  
\*\*\*
- Saint Jacques au lard, compotée de poireaux et crumble aux herbes
- **Scallops with bacon, leek compote and herbs crumble**  
\*\*\*
- Dos de cabillaud grillé, risotto d'épeautre et jeunes carottes, émulsion à l'ail
- **Grilled cod, spelt risotto and young carrots, garlic emulsion**  
\*\*\*
- Bleu d'auvergne AOP, croustillant aux noix, confiture de cerises noires
- **Auvergne AOP blue cheese, crispy nuts, black cherry jam**  
\*\*\*
- Tiramisu au spéculoos et crème de marron
- **Speculoos Tiramisu and chestnut cream**