

STARTER...

Foie Gras Terrine, Red Onion gely, Pepper Rhubarb & Radish Sauce Creamy Toasted Bread	30 €
Grilled Crayfish, Crayfish Claw Reduced Juice, Cabbage Heart Pak Choi	49 €

From the Sea or the River

Trout « vert » from Cézallier Neuic Caviar, Potatoes in 3 ways	55 €
Peking Lobster and his Claw, Asparagus, Grilled Spring Onion Lobster and Beer Sauce with A Touch of « Bombay Sapphire	70 €

Nos préparations culinaires PEUVENT contenir des produits allergènes.
Ces informations sont à votre disposition auprès de notre personnel de service.

Prix nets T.V.A. incluse, service compris.
La maison n'accepte pas les chèques.

The Farm

Stuffed Rack of Lamb 45 €
Spring Vegetable Cooked « en cocotte »,
Navarin Sauce, wild garlic

Pigeon , 42 €
Pulled Candied Leg
Viennoise de grué de cacao, Buckwheat,
Celery Root Crispy

Cheese Tray

Aged Cheese 21 €
Made by « Le Comptoir aux Fromages » in Montluçon

Dessert

Citrus Fruit, 18 €
Vichy candies, Fresh Meringue
Opalys Cream

A Mix of Huriel's Honey & Fennel 18 €
Sweet Biscuit, Infused Safron Sauce

Blond Chocolate Mousse, Peanut 18 €
Salted Butter Caramel Ice Cream, Crispy Praliné

Crispy Sugar Flavored with Peer 18 €
Soft Chestnut Cookie, Peer Williams Sorbet

Nos préparations culinaires PEUVENT contenir des produits allergènes.
Ces informations sont à votre disposition auprès de notre personnel de service.

Prix nets T.V.A. incluse, service compris.
La maison n'accepte pas les chèques.