

MENÚ DEGUSTACIÓN 15º ANIVERSARIO

Tour de France

Micuit de pato con pan de especias y *coulis* de cerezas

Mini *Croque Monsieur* con mantequilla de trufa

Tarta Tatin de *ratatouille* con hierbas de Provenza

Mi *bouillabaise* con patata fondant al azafrán, mejillones, salmonete y *rouille*

Canelones de jabalí con bechamel de avellanas y espinacas

Trou Normand

Sorbete de manzana verde con Calvados

Dorada con gambas, lima y chile sobre carpaccio de calabacín

Muslo de pato confitado con salsa de trufa y *kouglof* de nueces

Trío de quesos franceses

O

Crepes *suzette* con naranja y Grand Marnier

Tarta alsaciana con *griottines*

Mousse de chocolate y caramelo

Tarta de manzana

75 €

(IVA INCLUIDO)

Menú por persona

BEBIDAS NO INCLUIDAS

**MARIDAJE
DE VINOS**

+ 25 €

(IVA INCLUIDO)

Este menú se servirá por mesas completas

15th ANNIVERSARY TASTING MENU

Tour de France

Sweet spiced bread with *micuit* of duck and cherry coulis

Mini *Croque Monsieur* with truffle butter

Ratatouille Tarte Tatin with herbes de Provence

My own *bouillabaisse* with saffron potatoes, mussels, red mullet and *rouille* sauce

Wild boar cannelloni with hazelnut béchamel and spinachs

Trou normand

Green apple and Calvados sorbet

Fillet of seabream with prawns, lime and chilli on a carpaccio of courgette

Confit of duck with truffle sauce and walnut *kouglof* (alsatian brioche)

Selection of french cheeses

or

Crêpes *suzette* with orange and Grand Marnier

Alsatian tartelette with almonds and *griottines* (morello cherries in kirsch)

Chocolate mousse and caramel sauce

Apple tart

75 €

(VAT INCLUDED)
Menu per person
DRINKS NOT INCLUDED

**WINE
PAIRING**

+ 25 €
(VAT INCLUDED)

This menu will be served by complete tables

15^{ème} ANNIVERSAIRE MENU DÉGUSTATION *Tour de France*

Mi-cuit de canard avec son pain d'épices et coulis de cerises

Mini Croque Monsieur au beurre truffé

Tarte tatin de ratatouille aux herbes de provence

Ma boullabaisse et sa pomme de terre fondante au safran, moules, rouget et "rouille"

Cannellonis de sanglier à la béchamel de noisettes et épinards

Trou normand pomme et Calvados

Dorade grillée avec gambas, zestes de citron vert et piment sur carpaccio de courgette

Cuisse de canard confite à la sauce aux truffes et kouglof aux noix

Trio de fromages français

ou

Crêpes Suzette à l'orange et Grand Marnier

Tarte alsacienne aux griottines
Mousse de chocolat et sauce caramel
Tarte aux pommes

75 €

(TVA INCLUS)

Menu par personne

BOISSONS NON COMPRISES

**ACCORD
METS ET VINS**

+ 25 €

(TVA INCLUS)

Ce menu sera servi par tables complètes