

# Mars gastronomique

*Soupe aux choux-fleur et cumin, chips de betteraves*

Cauliflower soup with beets chips

*Saumon fumé, mini-patates, crème sure à l'aneth*

Smoked salmon, mini-potatoes, sour cream with dill



*Rillettes de porc et ses garnitures*

Pork rillettes and its sides

*Boudin noir, purée de panais et sirop de pommes*

Blood sausage, purée of parsnip, apple syrup

*Noix de foie gras du chef*

Foie gras du chef

10



*Granité du moment*



*Filet de bœuf grillé, purée de pommes de terre et bleu danois,*

*réduit de Xérès*

Grilled beef filet, purée of potatoes and blue cheese, Xérès reduction

*Saumon rôti à l'hickory, potée de légumes, œuf poché*

Roasted salmon filet with hickory, vegetable hotpot, poached egg

*Filet de veau grillé, patates marbrées au gras de canard,*

*beurre aux canneberges, roquette*

Grilled veal filet, marbled potatoes with duck fat, cranberries butter, arugula

*Cuisse de lapin braisée au cidre, courge en croûte, choux de Bruxelles*

Braised rabbit leg with cider, butternut squash in crust, Brussels sprouts

*Côtes de cerf à la sauce maison, purée de patates douces, légumes verts*

Deer ribs with house sauce, sweet potatoes mash, green vegetables



*Choix de desserts*

Choices of desserts

*Café ou thé*