

Sens

RESTAURANT

TABLE D'HÔTE SOIR | DINNER TABLE D'HÔTE

MARMITE DU JOUR | SOUP OF THE DAY

BOUDIN

Boudin poêlé, poire caramélisée au beurre et au romarin, purée d'oignons caramélisés et petits croûtons à l'Espelette

Seared black pudding, pear caramelised with butter and rosemary, caramelised onion purée and roasted bread crumbs seasoned with sweet Espelette pepper

FOIE GRAS / +12\$

Torchon de foie gras, pain brioché rôti, beurre de pomme et chutney aux prunes

Foie gras terrine, toasted brioche bread, red wine reduction, apple butter and plums chutney

PÂTES | PASTA

Rigatoni, sauce rustique à l'osso buco et aux champignons sauvages, gremolata, fromage grana padano et champignons king croustillants

Rigatoni, rustic osso buco and wild mushrooms ragù, gremolata, grana Padano cheese and crispy king oyster mushrooms / 29

BŒUF | BEEF

Joue de bœuf braisée au vin rouge, aligot de pomme de terre aux deux cheddars, panais et rabioles caramélisés au sirop d'érable et au thym

Beef cheek braised in red wine, aged cheddar and cheese curd potato purée, parsnip and baby white turnips caramelised with maple syrup and thyme / 31

TOMAHAWK

Porc Nagano grillé, sauce à la pomme fumée, pommes de terre gabrielles rôties, purée de petits pois aux herbes, pois et carottes nantaises aux lardons maison

Grilled Nagano pork, veal jus and smoked apple sauce, roasted fingerling potatoes, green peas purée, peas and carrots sautéed with lardons / 39

CANARD | DUCK

Magret de canard poêlé à la sauge, orgetto de patate douces et feuilles de roquette, noix de pins torréfiées et fromage bleu émietté

Duck breast roasted with sage, sweet potatoes and arugula barley risotto, crumbled blue cheese and pine nuts / 30

FAUX-FILET | RIB-EYE

14oz de faux-filet de bœuf Angus grillé, sauce au poivre de Madagascar et frites maison

14oz Angus Rib-Eye steak, cognac and green peppercorn sauce, served with house-cut fries / 51

SAUMON | SALMON

Saumon de l'Atlantique poêlé, sauce au vin blanc aux cinq épices, purée de carottes au gingembre, asperges grillées au sésame

Pan seared Atlantic salmon, creamy white wine and five spices sauce, carrot purée with ginger, asparagus and sesame seeds / 33

CAFÉ, THÉ OU INFUSION INCLUS

Coffee or tea included

-
- ❖ Si vous avez une allergie alimentaire, il est important d'en informer votre serveur. Ainsi l'équipe de cuisine se fera un plaisir d'y répondre. If you have food allergies, it is important to inform your waiter, and the kitchen staff will be happy to take care of your needs.