

## *Apéritifs*



Les apéritifs sont accompagnés d'un assortiment salés et olives  
*All aperitifs are served with a selection of savouries and olives*

### **10 Euros par personne**

\*\*\*

Kir au vin blanc ou Muscat de Gruissan  
*Kir with white wine or Gruissan Muscat wine*

### **11 Euros par personne**

\*\*\*

Coupe de Crémant  
*Glass of Crémant sparkling wine*

### **16 Euros par personne**

\*\*\*

Coupe de Champagne  
*Glass of Champagne*



## *Supplément Feuilletés et Canapés* *Supplement for Pastries and Canapés*



### **6 Euros par personne**

\*\*\*

5 Feuilletés Ou 5 Canapés par personne  
*5 pastries or 5 canapés per person*

### **9 Euros par personne**

\*\*\*

5 Canapés & 5 Feuilletés  
*5 pastries & 5 canapés per person*

## *Forfait apéritif, Aperitifs Package*



Le forfait apéritif comprend boissons non alcoolisées,  
eaux minérales, 5 Canapés par personne, et la boisson alcoolisée

*The aperitif package includes Soft drinks,  
mineral water, 5 canapés per person and the alcoholic drink*

### **€20 par personne**

\*\*\*

1 Coupe de Crémant, *Glass of Crémant sparkling wine*

### **€25 par personne**

\*\*\*

1 Coupe de Champagne, *Glass of Champagne*

# Les Buffets

20 Personnes minimum

Tous les buffets ci-dessous sont au tarif de 50 Euros boissons incluses

## Buffet « La Mer »



Saumon mariné, crème  
aigrelette

Huîtres de Bouzigues

Soupe de poissons

Salade de crevettes

\*\*\*

Dorade au fenouil et couteaux

Ou

Pavé de Saumon

\*\*\*

Assortiment du fromager

\*\*\*

Tiramisu

Baba au Rhum

Tarte fine framboise

Corbeille de fruits

## Buffet « La Terre »



Chèvre frais  
aux échalotes et ciboulette

Terrine de saison

Brochette d'ailerons aux  
abricots

Salade mixte aux légumes

\*\*\*

Fricassée de volaille  
à l'estragon et champignons

Ou

Blanquette de veau

\*\*\*

Assortiment du fromager

\*\*\*

Tarte aux fruits

Sablé au citron

Opéra chocolat café

Corbeille de fruits

## « La route aux épices »



Nachos au Guacamole

Beignet de crevettes, sauce  
soja

Salade de pâtes fraîches

Gaspacho de tomates  
légèrement épicé

Filet de porc Apicius

\*\*\*

Colombo de volaille, riz à  
l'Indienne

Ou

Truite de mer au lait de coco et  
citrons verts

\*\*\*

Assortiment du Fromager

\*\*\*

Crème brûlée  
aux fruits de la passion

Ile flottante aux pralines roses

Tarte aux fraises et pistaches  
au poivre noir

Corbeille de fruits

## Buffet Cathare



Artichauts Barigoules

Quiche aux légumes  
Languedociens

Salade de lentilles au lard  
fumé

Tartare de saumon

\*\*\*

Cassoulet maison

Ou

Sandre aux champignons

\*\*\*

Assortiment du Fromager

\*\*\*

Rousquille à l'anis

Tourtière aux pruneaux

Cocktail de fruits frais au  
Muscat de Gruissan

Corbeille de fruits

## Buffet Méditerranée



Salade de pommes de terre,  
maquereaux au vin blanc

Taboulé à la menthe et  
coquillages

Caponata aux anchois

Tartine de chèvre frais, tomate  
et basilic

\*\*\*

Dorade au fenouil

Ou

Curry d'agneau, riz pilaf

\*\*\*

Assortiment du Fromager

\*\*\*

Tiramisu

Tartelette au citron

Entremet à la fraise

Corbeille de fruits

# ***Our Buffets***

*Minimum number of 20 persons*

*All Buffets below are at the rate of 50 Euros per person, including beverages*

## ***« Surf » Buffet***



Marinated salmon, light sour cream

Oysters

Fish soup

Prawn salad

\*\*\*

Sea bream with fennel and razor shells

Or

Salmon steak

\*\*\*

Assorted cheeses

\*\*\*

Tiramisu

Rum baba

Raspberry tart

Basket of fresh fruits

## ***« Turf » Buffet***



Fresh goat's cheese with shallots and chives

Open sandwich with filling of the season

Skewer of chicken wings and apricots

Mixed vegetable salad

\*\*\*

Chicken fricassee with tarragon and mushrooms

Or

Veal Blanquette

\*\*\*

A selection of cheeses

\*\*\*

Fruit pie

Lemon shortbread

Opera cake in chocolate and coffee

Fresh fruits

## ***The Spice Road***



Nachos and guacamole

Prawn fritters, soya sauce

Fresh pasta salad

Lightly spiced tomato gazpacho

Pork fillet Apicius-style

\*\*\*

Chicken colombo, Indian-style rice

Or

Trout in coconut milk and lime

\*\*\*

A selection of cheeses

\*\*\*

Crème brûlée with passionfruit

Floating Island with pink praline

Strawberry and pistachio pie with black pepper

Fresh fruits

## ***Cathar Buffet***



Braised stuffed artichokes

Vegetable quiche

Lentil salad with smoked bacon

Salmon tartar

\*\*\*

Home-made cassoulet

Or

Pike perch with mushrooms

\*\*\*

A selection of cheeses

\*\*\*

Aniseed-flavoured biscuit

Plum pie

Fresh fruit cocktail flavoured with Muscat wine

Basket of fresh fruits

## ***Mediterranean Buffet***



Potato salad, mackerel in white wine

Taboulé with mint and shellfish

Caponata with anchovies

Open sandwich with fresh goat's cheese, tomato and basil

\*\*\*

Sea bream with fennel

Or

Lamb curry, pilaf rice

\*\*\*

A selection of cheeses

\*\*\*

Tiramisu

Lemon tartlet

Strawberry sweet

Basket of fresh fruits

## Nos Sélections de Cocktails

### **Cocktail tradition 40 Euros par personne**

#### Canapés froids

Pain Surprise au saumon fumé  
Pain Surprise aux rillettes d'oie  
Pain Surprise au Roquefort et noix

Toast de fromage frais aux herbes  
Toast de chorizo et tomates  
Toast de magret séché aux pommes

#### Canapés chauds

Quiche aux légumes languedociens  
Feuilleté aux chipolatas  
Croque- monsieur  
Tarte aux poireaux  
Pizza

#### Plats chauds

Carry d'agneau

#### Fromage

Chèvre et confiture de cerises

#### Dessert

Opéra café chocolat  
Sablé au beurre demi sel, fraise et pistache  
Chou Paris- Brest  
Macarons aux framboises fraîches  
Pâte de fruit abricot sur une tartelette au chocolat

### **Cocktail Festival 45 Euros par personne**

#### Les salés

##### Petits verres

Gaspacho de melon  
Crème de petit pois à la menthe poivrée  
Velouté de carottes au gingembre

##### Petits plats

Tartare de bœuf Gribiche  
Crevettes bouquet au fenouil  
Anchoïade de légumes  
Anchois marinés et ratatouille  
Foie de porc et artichauts

##### Toasts et sandwichs

Tourteau à l'avocat et pomme  
Saumon à la crème de céleri  
Brousse de brebis aux herbes  
Brandade aux citrons verts  
Lapin mitonné au foie gras

##### Salés chauds

Gougères au fromage  
Gressin  
Palmiers au chorizo

##### Les sucrés

Compote de pruneaux et fromage blanc  
Crème légère noix de coco, gelée cacao  
Mini baba aux fruits exotiques, crème légère  
Blanc- manger au coulis de framboises  
Ecrasé de fruits rouges, crème chantilly  
Brownies au chocolat et gaspacho de pêches  
Crème brûlée aux citrons verts  
Semoule cuite au lait

### **Cocktail Gastronomique 50 Euros par personne**

#### Les salés

##### Petits verres

Gaspacho Andalou et croûtons  
Velouté de légumes de saison  
Crème de crustacés

##### Petits plats

Truite fumée et concombre au fromage blanc  
Légumes marinés au gingembre  
Homard et petits pois  
Mignon de porc Apicius  
Bœuf vinaigrette aux aromates

##### Toasts et sandwichs

Œuf de caille et tomates  
Club sandwich  
Pain Bagnat au thon  
Canard à l'orange  
Rillettes de rouget à la moutarde

##### Brochettes

Melon et pastèque au jambon cru  
Tomates et mozzarella

##### Pains Surprise

Foie gras et figues  
Gambas cocktail à l'ananas

#### Les salés chauds

Focaccio aux olives et pistou  
Tarte à la tomate et moutarde  
Cake à la Sétoise

#### Buffet

Emincé de veau au chorizo

#### Fromages frais et affinés

#### Les sucrés

Duo chocolat citron vert  
Mini baba aux fruits exotiques, crème légère  
Blanc- manger au coulis de framboises  
Ecrasé de fruits rouges, crème chantilly  
Brownies au chocolat et gaspacho de pêches  
Tiramisu aux fruits frais  
Crème légère vanille- fraise, petits macarons  
Crème légère cannelle et poires au vin  
Riz à l'Impératrice, Salpicon de fraises  
Clafoutis aux abricots

## *Our Selection of Cocktails*

### **Classic Cocktail 40 Euros per person**

#### Cold Canapés

Bread with smoked salmon surprise filling  
Bread with potted goose surprise filling  
Bread with Roquefort-walnuts surprise filling

Fresh herb cheese on toast  
Chorizo and tomatoes on toast  
Duck fillet and apple on toast

#### Warm Canapés

Quiche with Languedoc vegetables  
Chipolatas in pastry  
Croque- monsieur sandwich  
Leek pie  
Pizza

#### Warm dishes

Curried lamb

#### Cheese

Goat's cheese and cherry jam

#### Dessert

Opera coffee chocolate cake  
Shortbread with strawberry and pistachio  
Paris-Brest cream pastry  
Macaroon with fresh raspberries  
Apricot preserve on a chocolate tartlet

### **Festival Cocktail 45 Euros per person**

#### Savouries

##### Served in small glasses

Melon gazpacho  
Cream of sweet pea with peppermint  
Cream of carrots with ginger

##### Served in spoons

Beef tartar, gribiche sauce  
Shrimps with fennel  
Anchovy paste with vegetables  
Marinated anchovies and ratatouille  
Pork liver and artichokes

##### Toasts and Sandwiches

Crab with avocado and apple  
Salmon with celery cream  
Fresh goat's cheese with herbs  
Cod with lime  
Rabbit simmered with foie gras

##### Warm Savouries

Cheese puffs  
Gressin  
Palm biscuits with chorizo

##### Sweets

Soft fresh cheese with prune compote  
Light coconut cream, cocoa jelly  
Mini baba with exotic fruits and light cream  
Blanc- mange with raspberry coulis  
Red fruit with Chantilly cream  
Chocolate brownies with peach gaspacho  
Crème brûlée with lime  
Semolina milk pudding

### **Cocktail Gastronomique 50 Euros per person**

#### Savouries

##### Served in small glasses

Andalucian gaspacho, croutons  
Cream of seasonal vegetables  
Cream of shrimps

##### Served in spoons

Smoked trout and cucumber with soft fresh cheese  
Vegetables marinated in ginger  
Lobster and sweet peas  
Apicius pork fillet mignon  
Beef, aromatic herb vinaigrette

##### Toasts and Sandwiches

Quail's egg and tomatoes  
Club sandwich  
Pain Bagnat roll with tuna  
Duck with orange  
Potted red mullet with mustard

##### Skewers

Melon and water melon with ham  
Tomatoes and mozzarella

##### Bread with Surprise Fillings

Foie gras and figs  
King prawns and pineapple

#### Warm Savouries

Focaccio with olives and pistou  
Tomato mustard pie  
Sète-style loaf

#### Buffet

Veal slivers with chorizo sausage

#### Fresh and ripened cheeses

##### Sweets

Chocolate lime duet  
Mini baba with exotic fruits and light cream  
Blanc- mange with raspberry coulis  
Red fruit with Chantilly cream  
Chocolate brownies with peach gaspacho  
Tiramisu with fresh fruit  
Light vanilla-strawberry cream, small macaroons  
Light cinnamon cream with pears in wine  
Rice pudding filled with strawberries  
Apricot clafoutis

## **Restaurant Chez Saskia**

***Vin Régional, Eaux minérale et Café inclus pour tous les menus ci dessous  
Le choix de l'entrée, du plat principal et du dessert doit être identique pour tous les clients***



### **€40 par personne Uniquement le Midi**

Feuilleté de chèvre chaud et son mesclun  
Ou  
Salade de mâche, croûtons et magret de canard séché  
Ou  
Légumes de saison à la Grecque,  
Toast et pistou  
Ou  
Saumon mi cuit, Salade de lentilles du Puy,  
Une Vinaigrette fumée  
\*\*\*  
Mignon de porc au miel et aux épices  
Ou  
Cassoulet maison au confit de canard  
Ou  
Filet de carrelet rôti Grenobloise  
Ou  
Daube de bœuf Languedocienne  
Ou  
Pavé de lieu poêlé aux herbes  
\*\*\*  
Parfait glacé aux pommes et Calvados,  
Compote et spéculos  
Ou  
Carpaccio d'ananas aux épices, crème glacée noix de  
coco  
Ou  
Poire pochée au cassis, Biscuit chocolat  
Ou  
Tarte aux fruits du moment

### **€50 par personne Midi ou Soir**

Foie gras de canard cuit au torchon,  
Chutney d'ananas et ses toasts  
Ou  
Tartare de thon à la graine de moutarde en salade  
potagère  
Ou  
Crèmeux de moules au curry  
\*\*\*  
Noix de veau rôtie au miel, carottes au cumin,  
Pommes de terres  
Ou  
Pavé de saumon de Norvège rôti aux artichauts,  
Jus aux olives de Lucques  
Ou  
Magret de canard rôti à l'orange, gnocchis et sauce  
Bigarade  
Ou  
Filet de Pagre poché à l'huile d'olive extra vierge,  
légumes Languedocien  
\*\*\*  
Pain de Gênes caramélisées aux Myrtilles,  
Glace chocolat blanc  
Ou  
Tarte au citron meringuée  
Ou  
Brioche au sucre et son sorbet pamplemousse miel  
Ou  
Pommes cuites au four façon Tatin, glace cannelle  
Ou  
Cannelloni à la gruée cacao, crème brûlée meringuée

### **€60 par personne Midi ou Soir**

Escalope de foie gras poêlé aux fruits,  
Légumes de saison  
Ou  
Filet de rouget mariné aux cèpes et citrons,  
Tartare de légumes  
Ou  
Grosse raviole de gambas au fenouil, jus de  
carcasse  
\*\*\*  
Macaronade de homard au pistou et parmesan  
Ou  
Filet de Loup de méditerranée, viennoise de  
citron, Artichauts, tomates et Olives noires  
Ou  
Filet de bœuf en croûte de foie gras,  
Jus au vin du Cabardès  
\*\*\*  
Fromages Frais et Affinés  
\*\*\*  
Moelleux au Chocolat  
Ou  
Traditionnel Millefeuille  
Ou  
Baba au rhum, crème vanille et framboises  
fraîches

## ***Restaurant Chez Saskia***

*Regional wines, mineral water and coffee included in all the menus below.  
The choice of starter, main course and dessert must be identical for each client.*



### **€40 per person For lunch only**

### **€50 per person Lunch and dinner**

### **€60 per person Lunch and dinner**

Pastry with warm goat's cheese and salad  
Or  
Lamb's lettuce salad, croutons and dried duck magret  
Or  
Vegetables of the season Greek-style  
Toast and pistou  
Or  
Lightly cooked salmon, lentil salad,  
Smoked vinaigrette  
\*\*\*  
Pork fillet mignon with honey and spices  
Or  
Home-made cassoulet with preserved duck  
Or  
Plaice fillet roasted Grenoble-style  
Or  
Beef stew Languedoc-style  
Or  
Pollock pan-fried with herbs  
\*\*\*  
Chilled apple parfait with Calvados,  
compote et ginger biscuits  
Or  
Pineapple carpaccio with spices, chilled coconut  
cream  
Or  
Pear poached in blackberry, chocolate biscuit  
Or  
Pie with seasonal fruits

Duck foie gras, pineapple chutney and toast  
Or  
Tuna tartar with mustard seed and garden salad  
Or  
Creamed mussels in curry  
\*\*\*  
Topside of veal roasted in honey, carrots in cumin,  
potatoes  
Or  
Norwegian salmon roasted with artichokes,  
olive juice  
Or  
Duck magret roasted with orange,  
gnocchis and Bigarade sauce  
Or  
Sea bream fillet poached with extra virgin olive oil,  
Languedoc vegetables  
\*\*\*  
Caramelised bread with blueberries,  
White chocolate ice cream  
Or  
Lemon meringue pie  
Or  
Sugar brioche bun and grapefruit honey sherbet  
Or  
Baked apples « Tatin »-style, cinnamon ice  
Or  
Cannelloni with cocoa gruée, meringue crème brûlée

Foie gras escalope pan-fried with fruits,  
Vegetables of the season  
Or  
Red mullet fillet marinated  
with ceps and lemons,  
Vegetable tartar  
Or  
Large prawn ravioli with fennel, juice from  
stock  
\*\*\*  
Lobster macaroni with pistou and parmesan  
Or  
Mediterranean sea bass fillet, lemon pastry,  
artichokes, tomatoes and black olives  
Or  
Beef fillet with foie gras crust,  
Cabardès wine juice  
\*\*\*  
Fresh and ripened cheeses  
\*\*\*  
Moist chocolate cake  
Or  
Classic Mille-feuille pastry  
Or  
Rum baba, vanilla cream and fresh raspberries

**Restaurant La Barbacane – Restaurant Gastronomique**  
*Vin Régional, Eaux minérale et Café inclus pour tous les menus ci dessous*  
Le choix de l'entrée, du plat principal et du dessert doit être identique pour tous les clients



**€95 par personne**

Mise en Bouche  
 \*\*\*  
 Fricassée de légumes cuisinées en barigoule  
 Truffes et toast aux aromates  
 Ou  
 Rouget de Méditerranée  
 au confit de légumes et aux condiments  
 Ou  
 Choix du Chef selon la saison  
 \*\*\*  
 Tian de magret de canard aux légumes  
 Languedociens, un jus au thym frais  
 Ou  
 Tronçon de lotte braisé à la sauce Dugléré, pommes  
 de terre écrasées aux tomates et olives  
 Ou  
 Choix du Chef selon la saison  
 \*\*\*  
 Pré- dessert  
 \*\*\*  
 Clafouti de mangues fraîches, une glace Mascarpone  
 Ou  
 Tarte fine aux amandes Calisson,  
 compote de pêches  
 Ou  
 Choix du Chef selon la saison  
 \*\*\*  
 Mignardises

**€115 par personne**

Mise en bouche  
 \*\*\*  
 Foie Gras cuit au naturel,  
 Marmelade d'orange et chou chou, une brioche tiède  
 Ou  
 Grosses gambas en salade, macédoine  
 de fruits et légumes de saison,  
 une vinaigrette aux aromates  
 Ou  
 Choix du Chef selon la saison  
 \*\*\*  
 Dos de bar braisé aux artichauts,  
 tomates et courgettes, un jus barigoule  
 aux olives pichoulines et basilic  
 Ou  
 Carré d'agneau des Pyrénées rôti à la sauge,  
 Pommes boulangères et légumes verts  
 Ou  
 Choix du Chef selon la saison  
 \*\*\*  
 Fromages frais et affinés  
 \*\*\*  
 Pré- dessert  
 \*\*\*  
 Crèmeux de réglisse aux fruits rouge,  
 une glace au lait entier  
 Ou  
 Fine nougatine à la cruée de cacao,  
 crème glacée aux marrons  
 Ou  
 Choix du Chef selon la saison

**€145 par personne**

Mise en Bouche  
 \*\*\*  
 Escalope de Foie Gras de canard poêlé,  
 compote de pommes acidulé  
 Ou  
 Petite salade de homard,  
 Pommes de terre rattes et caviar, une crème  
 citronnée  
 Ou  
 Choix du Chef selon la saison  
 \*\*\*  
 Saint Pierre braisé au bouillon de soupe de poisson,  
 croûton à l'ail doux et tomates fraîches  
 Ou  
 Risotto Carnaroli au gambas et artichauts,  
 un jus de têtes pressé  
 Ou  
 Dorade Royale rôtie aux coquillage et agrumes,  
 céleri branche confits  
 Ou  
 Choix du Chef selon la saison  
 \*\*\*  
 Filet de Bœuf Charolais au Foie Gras, joue de bœuf  
 braisé, crème brûlée noisette et sauce périgourdine  
 Ou  
 Filet d'agneau rôti au thym, citron,  
 courgette ronde à l'ail nouveau  
 Ou  
 Pigeonneau poché au lait fumé,  
 boulgour aux baies de Gou Qi Zi  
 Ou  
 Choix du Chef selon la saison  
 \*\*\*  
 Pré Dessert  
 \*\*\*  
 Tarte à la Violette de Toulouse  
 Ou  
 Parfait glacé à l'orange, sorbet chocolat



## ***Restaurant La Barbacane - Gourmet Restaurant***

*Regional wines, mineral water and coffee included in all the menus below.  
The choice of starter, main course and dessert must be identical for each client*

### **€95 per person**

#### Appetizer

\*\*\*

Vegetable fricassee cooked barigoule-style,  
Truffles and toasts with aromatic herbs

Or

Mediterranean red mullet

With preserved vegetables and condiments

Or

The Chef's Choice for the Season

\*\*\*

Tian of duck magret and Languedoc vegetables,  
juice of fresh thyme

Or

Braised monkfish with Dugléré sauce,  
mashed potatoes with tomatoes and olives

Or

The Chef's Choice for the Season

\*\*\*

#### Pre- dessert

\*\*\*

Fresh mango clafoutis, mascarpone ice cream

Or

Thin tart with almond paste, peach compote

Or

The Chef's Choice for the Season

\*\*\*

#### Petits-fours

### **€115 per person**

#### Appetizer

\*\*\*

Duck foie gras with caramel-coated peanuts,  
Orange marmelade and warm brioche bun

Or

Salad of king prawns, mixed fruit and vegetables of the  
season, vinaigrette with aromatic herbs

Or

The Chef's Choice for the Season

\*\*\*

Sea bass back braised with artichokes,  
tomatoes and courgettes,  
barigoule juice with olives and basil

Or

Rack of lamb roasted with sage,  
Potatoes and onions, green vegetables

Or

The Chef's Choice for the Season

\*\*\*

Fresh and ripened cheeses

\*\*\*

#### Pre- dessert

\*\*\*

Liquorice cream with red fruits,

Ice cream

Or

Fine nougatine with cocoa gruée,  
Chestnut ice cream

Or

The Chef's Choice for the Season

\*\*\*

#### Petits-fours

### **€145 per person**

#### Appetizer

\*\*\*

Pan-fried duck foie gras escalope,  
Tangy apple compote

Or

Small lobster salad,

Small potatoes and caviar, lemon-flavoured cream

Or

The Chef's Choice for the Season

\*\*\*

John-Dory braised with fish soup,  
mild garlic crouton and fresh tomatoes

Or

Carnaroli risotto with king prawns and artichokes,  
juice from prawn stock

Or

Sea bream roasted with shellfish and citrus fruits,  
preserved celery

Or

The Chef's Choice for the Season

\*\*\*

Charolais beef fillet with foie gras, braised beef  
cheek, crème brûlée and Périgourdine sauce

Or

Lamb fillet roasted with thyme, lemon,  
round courgette and new garlic

Or

Young pigeon poached in smoked milk,  
bulgur with Chinese wolfberries

Or

The Chef's Choice for the Season

\*\*\*

#### Pre Dessert

\*\*\*

Toulouse violet tart

Or

Chilled orange parfait, chocolate sherbert



## *La Cave The Wine Cellar*

*€165 par personne, boissons comprises  
(Vins en Harmonie, eaux minérales et café)*

### *Mise en Bouche*

#### *Appetizer*

\*\*\*

*Foie gras de canard cuit au naturel, « chou chou » et marmelade d'orange, une brioche tiède*

*Duck foie gras with caramel-coated peanuts, Orange Marmalade and warm Brioche Bun*

\*\*\*

*Légumes de printemps en fricassée cuisinés en barigoule, truffes aestivum et ses toasts aux aromates*

*Spring Vegetables in a Fricassée cooked barigoule-style, Périgord Truffles and Toast with aromatic Herbs*

\*\*\*

*Pavé de loup braisé aux artichauts, tomates et courgettes, jus barigoule aux olives pichoulines et basilic*

*Sea bass Steak braised with Artichokes, Tomatoes and Courgettes, Juice with Olives and Basil*

\*\*\*

*Filet de bœuf Charolais au foie gras, joue de bœuf braisée, crème brûlée noisette et sauce périgourdine*

*Charolais Beef Fillet with Foie Gras, braised Cheek, Hazelnut crème brûlée and Périgourdine sauce*

\*\*\*

### *Un chèvre de Saison*

*Goat's Cheese of the Season*

\*\*\*

### *Pré- dessert*

*Pre- Dessert*

\*\*\*

*Autour du chocolat lacté, une crème glacée, une mousse légère au pralin demi-sel*

*Milk Chocolate, Ice Cream, Light Mousse with lightly salted Praline*

\*\*\*

### *Mignardises*