

Menu Gastronomique / Gourmet – Samedi / Saturday

Apérol Crémant & Gougères

Bruschetta | Truite fumée de Crisenon | Asperges vertes

Bruschetta | local Smoked Trout | Green asparagus

Risotto du printemps | Petit pois | Asperges vertes

Spring Risotto | Green peas | Green asparagus

Filet de truite de Crisenon grillé au four | Pignons & pistache | Vichyssoise de persil & roquette

Oven grilled filet of local Trout | Pine nuts & pistachios | Vichyssoise of parsley & rucola

Fromage

Cheese

Crème renversée à la mandarine & piment d'Espelette | Tuiles aux amandes & zest d'oranges

Custard with mandarine caramel & red peppers | Almond thins with orange zest

Café – thé | Rochers coco

Coffee – tea | Coconut buns

Menu Superfood – Dimanche / Sunday

Crémant de Bourgogne

Soupe froide à l'avocat | huile craquante à l'ail

Cold avocado soup | crispy garlic oil

Steak de céleri rave rôtie au four | Sauce café de Paris | carottes grillées aux amandes

Oven roasted Celeriac Steaks | Café de Paris sauce | roasted carrots with almonds

Tarte aux myrtilles et avoine

Blackberries and oat tart

Café – thé

Coffee – tea

Menu Bourguignon / Burgundy – Lundi/Monday

Crémant de Bourgogne

Œufs Meurette au Chardonnay | Champignons & échalotes

Poached egg Meurette style with a Chardonnay sauce | mushrooms & shallots

Filet de poulet cuit au four façon Gaston Gérard | Pomme de terre rôtie avec Pesto Ail des Ours

Oven baked filet of chicken Gaston Gérard | Roasted potato with wild garlic pesto

Gateau aux amandes & myrtilles

Almond and Blackberry cake

Café – thé

Coffee – tea

Menu Pêchées Mignons / Guilty Pleasures – Mardi /Tuesday

Crémant de Bourgogne

Salade Niçoise

Salade Niçoise

Brochette de poulet | Sauce indonésienne aux cacahuètes | Gratin dauphinois

Chicken Skewer | Indonesian peanut sauce | Dauphinois potatoes

Cheese cake au chocolat blanc | Coulis de fruits rouge

Sabayon of Crémant de Bourgogne | ginger bread | red fruit

Café – thé

Coffee – tea