



TABLE D' HOTE

November 27TH – December 3

TAGLIATELLE AVEC CHAMPIGNONS SAUVAGES, POIREAUX CARAMELISEES, MASCARPONE AU TRUFFE BLANC & CHAPELURE AU PARMESAN TAGLIATELLE WITH WILD MUSHROOMS, CARAMELIZED LEEK, WHITE TRUFFLE MASCARPONE & PARMESAN BREADCRUMBS	21
ESPADON POCHEE EN HUILE, POLENTA CROUSTILLIANTE AUX DEUX MAIS, REDUCTION DE TOMATES ROTIS & EPINARDS OIL POACHED SWORDFISH WITH CRISPY TWO CORN POLENTA, ROASTED TOMATO REDUCTION & SPINACH	27
BAVETTE DE CERF MARINE AU PORTO & GENIEVRE AVEC RISOTTO D'ORGE PERLE, PANAIS CARAMELISEES, PRUNAux & LARDONS PORT & JUNIPER BERRY MARINATED VENISON BAVETTE WITH PEARL BARLEY, CARAMELIZED PARSNIP, PRUNE & SMOKED PORK RISOTTO	28