

## French GourMay Menu

- 6 courses menu 1 480

- wine pairing 680

2016 Pouilly-Fumé 'Barre à Mine'  
Domaine Michel Reed

v v v v v

2013 Savennières 'La Croix Picot'  
Domaine FL

v v v v v

2014 Vouvray 'Foreau'  
Clos Naundin

v v v v v

2009 Chinon  
Les Picasses Olga Raffault

v v v v v

1989 Vouvray Semi-dry  
Domaine Jean-Luc Delaleu

◇◇◇◇◇◇◇◇

Pour Patienter... 'Amuse-bouches' du moment

◇◇◇◇◇◇◇◇

Asperges vertes et blanches  
*-crués et grillées-*, notre 'Gribiche' au jaune d'oeuf  
confit

Green and white asparagus  
*-cooked and raw-*, our 'Gribiche sauce' with confit egg  
yolk

◇◇◇◇◇◇◇◇

Pressé de foie gras de canard, volaille et anguille  
fumée

condiment poire et betterave

Duck foie gras, poultry and smoked eel pressé  
pear and beetroot condiment

◇◇◇◇◇◇◇◇

Turbot rôti aux coquillages, beurre blanc au safran

Roasted turbot with shellfish, saffron 'beurre blanc'

◇◇◇◇◇◇◇◇

Porc de Vendée

*-poitrine croustillante et carré aux morilles-*  
pomme de terre 'Bonnotte' et petits pois à la française

Pork from Vendée

*-crispy breast and loin with morels-*  
'Bonnotte' potatoes and french-style green peas

◇◇◇◇◇◇◇◇

Sélection de fromages affinés par Maison Mons

Cheeses selection from Maison Mons

◇◇◇◇◇◇◇◇

Gâche vendéenne façon pain perdu  
caramel au beurre salé et glace à la crème crue

'Gâche' from Vendée french toast-style  
salted butter caramel and raw cream ice-cream