

APÉRITIF

Kir vin blanc *Kir with white wine*

ENTRÉES / STARTERS

Foie gras de canard, rhubarbe et cardamome

Duck foie gras, rhubarb and cardamom

Jambon du Perche, légumes croquants, mayonnaise aux herbes

Perche ham, crunchy vegetables and herb mayonnaise

Gaspacho courgette et petits pois, huile verte et croûtons

Zucchini and green pea gazpacho, green oil and croutons

Saumon mariné façon gravelax aux agrumes et chou rouge, salade de fenouil

Citrus-cured gravlax-style salmon and red cabbage, fennel salad

 Tomate cœur de bœuf grillée et fumée, burrata et basilic

Grilled and smoked oxheart tomato, burrata and basil

PLATS / MAIN COURSES

Cochon du « Haut Bois » cuit doucement, polenta crémeuse aux herbes, jus réduit

Slow-cooked «Haut Bois» pork, creamy herb polenta, reduced jus

Filet de daurade snacké, duo de courgettes grillées, condiments olive noire et câpres

Seared sea bream fillet, duo of grilled zucchini, black olive and caper condiments

Suprême de volaille doré, jus court, mousseline de pomme de terre

Golden-browned chicken supreme, light jus, potato mousseline

Pavé de saumon rôti, légumes croquants, beurre blanc

Roasted salmon fillet, crunchy vegetables, beurre blanc

 Céleri-rave rôti longuement, noisettes, jus de légumes concentré au shiitake

Slow-roasted celeriac, hazelnuts, and shiitake-infused vegetable jus

FROMAGE OU DESSERTS / CHEESE OR DESSERTS

Chaource affiné, chutney de pomme aux noix *Matured Chaource cheese, apple and walnut chutney*

Ananas rôti, sorbet noix de coco *Roasted pineapple, coconut sorbet*

Chou craquelin, crème légère au praliné *Craquelin choux bun, light praline cream*

Entremet chocolat lait, éclats de citron confit *Milk chocolate Entremet, candied lemon pieces*

Mousse glacée mangue & citron vert, compotée exotique *Mango and lime iced mousse, exotic fruit compote*

CAFÉ OU THÉ / COFFEE OR TEA

BOISSONS / DRINKS

L'Oracle Rouge - Merlot - IGP Pays d'Oc - Sieur D'Arques *L'Oracle Red - Merlot - IGP Pays d'Oc - Sieur d'Arques*


L'Oracle Blanc - Chardonnay - IGP Pays d'Oc - Sieur D'Arques *L'Oracle White - Chardonnay - IGP Pays d'Oc - Sieur d'Arques*

(1 bouteille pour 2 personnes, carte sans alcool sur demande *1 bottle for 2 guests, alcohol-free menu available on request*)

ou 2 softs (25/33 cl) par personne *or 2 soft drink (25/33 cl) per person*

1 bouteille d'eau BE WTR plate ou pétillante (75cl) pour 2 personnes

1 bottle of still or sparkling BE WTR water (75cl) for 2 people

 Végétarien / vegetarian



12h30
12:30 pm



1h45



90€



45€
*(4 à 12 ans /
4 to 12 years)*

Week-ends et jours fériés / Weekends and public holidays

MENU ENFANT

Children's menu

VALABLE SUR
TOUS LES SERVICES
VALID FOR ALL SERVICES

**ENTRÉE
STARTER**

**PLAT
MAIN COURSE**

**DESSERT
DESSERT**

**BOISSONS
DRINKS**

Le traditionnel œuf mayo avec petits croûtons
Traditional egg mayonnaise with croutons

Suprême de volaille, jus court, mousseline de pomme de terre
Chicken supreme, light jus, potato mousseline

Tartelette chocolat & noisettes *Chocolate and hazelnut tartlet*

Boissons soft (25/33 cl) *Soft drink (25/33 cl)*

(Toute autre demande sera en supplément)

Quantité des mets limitée chaque jour pour assurer la fraîcheur, sauf commande spéciale sous 72 heures

(Any other request will be charged extra) The number of covers each day is limited to ensure the freshness of our dishes unless a special request is made 72 hours in advance.