

## Le Bistro des Gourmets

### Set Menu 1

2 Course 54\$

3Course 72\$

### Starter

#### **Terrine de campagne**

Homemade French style terrine

Or

#### **Saumon marine à l'aneth**

Marinated salmon with dill

### Main

#### **Poisson du marché sauce vierge, ratatouilles, légumes de saison**

Pan-fried fresh market fish, virgin olive oil sauce, ratatouille, vegetables

Or

#### **Supreme de volaille au piment d'Espelette, piperade de poivron au chorizo**

Chicken breast, espelette pepper sauce, capsicum and chorizo piperade

### Dessert

#### **Assiette de fromage**

Cheese plate

Or

**Ile flottante, coulis fruits rouges, chocolat chaud**

## Le Bistro des Gourmets

### Set Menu 2

2 Course 55\$

3Course 73\$

### Starter

#### **Terrine de campagne**

Homemade French style terrine

Or

#### **Cassolette d'escargots à la provencale**

Snail cassolette, provencale sauce

### Main

#### **Poisson du marché sauce vierge, ratatouilles, légumes de saison**

Pan-fried fresh market fish, virgin olive oil sauce, ratatouille, vegetables

Or

#### **Filet mignon de porc sauce moutarde, galette de polenta aux champignons**

Pork fillet, mustard sauce, polenta and mushroom pancake

### Dessert

#### **Assiette de fromage**

Cheese plate

Or

**Tulipe aux fruits de saison, crème légère au citron, sorbet menthe verte**