

## **Le Bistro des gourmets**

### **Set menu 1**

2 Course (Starter+Main Or Main+Dessert) 50\$

3 Course \$67

### **Starter**

#### **Mousseline d'asperge aux crevettes**

Prawn and asparagus mousse

Or

#### **Terrine de campagne maison**

Homemade French style terrine

### **Main**

#### **Poisson du jour, sauce vierge, légumes fondant de saison**

Fish of the day, vierge sauce, seasonal vegetables

Or

#### **Poussin en croute aux raisins, poêlée d'asperges**

Chick and grapes in crust, panfried asparagus

### **Dessert**

#### **Assiette de fromage**

Cheese plate

Or

#### **Croustillant de fruits de saison, chantilly chocolat blanc, sorbet menthe verte**

Crispy biscuit, seasonal fruits, homemade mint sorbet, white chocolate chantilly

## Set menu 2

2 Course (Starter+Main Or Main+Dessert) 52\$

3 Course \$68

### Starter

**Crème brulée de chevre**

Goat cheese creme brulee

Or

**Terrine de campagne maison**

Homemade French style terrine

### Main

**Poisson du jour, sauce vierge, légumes fondant de saison**

Fish of the day, vierge sauce, seasonal vegetables

Or

**Patisson d'agneau, jus au romarin, ratatouille**

Lamb rump, rosemary jus, ratatouille

### Dessert

**Assiette de fromage**

Cheese plate

Or

**Croustillant de fruits de saison, chantilly chocolat blanc, sorbet menthe verte**

Crispy biscuit, seasonal fruits, homemade mint sorbet, white chocolate chantilly