

Le Bistro des Gourmets

Set Menu 1

2 Course (starter + main or main + dessert) 52\$

3 Course 69\$

Starter

Terrine de campagne

Home made French style terrine

Or

Rillettes de poisson à l'aneth

Fish rillettes with dill

Main

Poisson du marché étuvé aux champignons, riz pilaf, petits légumes

Stewed fresh market fish with mushrooms, rice pilaf,
seasonal vegetables

Or

**Joue de bœuf braisée à la bourguignonne, pommes dauphines, purée
de carotte**

Burgundy beef cheek, potato dauphine, carrot mash

Dessert

Crème brûlée à la rose

Or

Assiette de petits fours

Le Bistro des Gourmets

Set Menu 2

2 Course (starter + main or main + dessert) 56\$

3 Course 73\$

Starter

Terrine de campagne

Home made French style terrine

Or

Cassiolette d'escargots au bleu d'auvergne

Snail cassiolette, blue cheese sauce

Main

Poisson du marché étuvée aux champignons, riz pilaf, petits légumes

Stewed fresh market fish with mushrooms, rice pilaf,
seasonal vegetables

Or

Filet de chevreuil sauce chocolat, poêlée de légumes

Venison fillet, chocolate sauce, panfried seasonal vegetables

Dessert

Assiette de fromage

Or

Poire belle Helene, glace épices douces