

Le Bistro des gourmets

Set menu 1

2 Course (Starter+Main Or Main+Dessert) \$54

3 Course \$70

Starter

Tomate farcie macédoine de légumes aux noix, crème de chevre

Tomato stuffed with vegetables and walnut mayonnaise, goat cheese cream

Or

Terrine de campagne maison

Homemade French style terrine

Main

Filet de poisson du marché meunière, risotto de blé

Fresh market fish fillet, butter, lemon and almond sauce, barley pearl risotto

Or

Magret de canard aux pêches, poêlée de légumes

Duck breast, peach sauce, panfried vegetables

Dessert

Assiette de fromage

Cheese plate

Or

Parfait glacé aux fruits rouges

Berry ice cream parfait

Set menu 2

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

3 Course \$68

Starter

Poêlée de saint Jacques et crevettes au Malibu, chutney de fruits exotiques

Panfried scallops and prawns with malibu, exotic fruit chutney

Or

Terrine de campagne maison

Homemade French style terrine

Main

Filet de poisson du marché meunière, risotto de blé

Fresh market fish fillet, butter, lemon and almond sauce, barley pearl risotto

Or

Filet mignon de porc à la crème d'ail, galette de polenta

Pork fillet, garlic cream, polenta pancake

Dessert

Assiette de fromage

Cheese plate

Or

Sablé breton et sa poêlée de fruits de saison flambée au Grand Marnier

Shortbread, seasonal fruits flaming with Grand Marnier