

Le Bistro des gourmets

Set menu 1

2 Course (Starter+Main Or Main+Dessert) \$53

3 Course \$70

Starter

Terrine de bleu aux poires

Blue cheese and pear terrine

Or

Terrine de campagne maison

Homemade French style terrine

Main

Poisson du marché, sauce safranée, fondue de poireaux, petits légumes

Fresh market fish, saffron sauce, leek fondue, seasonal vegetables

Or

Supreme de volaille, sauce langoustine, tagliatelles fraîches

Chicken breast, scampi sauce, fresh tagliatelle pasta

Dessert

Assiette de fromage

Cheese plate

Or

Trilogie de mousse au chocolat Valrhona

Trilogy of Valrhona chocolate mousse

Set menu 2

2 Course (Starter+Main Or Main+Dessert) 56\$

3 Course \$73

Starter

Mousse de foie de volaille au cognac

Chicken liver and Cognac mousse

Or

Terrine de bleu aux poires

Blue cheese and pear terrine

Main

Poisson du marché, sauce safranée, fondue de poireaux, petits légumes

Fresh market fish, saffron sauce, leek fondue, seasonal vegetables

Or

Carre d'agneau à la provençale, jus au thym, purée aux olives

Provencal lamb rack, thyme jus, potato and olive mash

Dessert

Assiette de fromage

Cheese plate

Or

Pomme au four flambée au Calvados, sorbet pomme verte

Baked apple, green apple sorbet flaming with Calvados