

## Le Bistro des Gourmets

### Set Menu 1

2 Course 56\$

3Course 74\$

### Starter

**Gratinée à l'oignon**

French onion soup

Or

**Crème brulée au chevre**

Goat cheese crème brulée

### Main

**Poisson du marché poêlé a l'aneth, légumes de saison**

Pan-fried fresh market fish, dill sauce, seasonal vegetables

Or

**Cuisse de canard confit, sauce épices douces, légumes à la salardaise**

Duck leg confit, sweet spice sauce, panfried vegetables with duck fat

### Dessert

**Assiette de fromage**

Cheese plate

Or

**Crêpe Suzette**

## Le Bistro des Gourmets

### Set Menu 2

2 Course 54\$

3Course 72\$

### Starter

#### **Terrine de campagne**

Homemade French style terrine

Or

#### **Cassolette de fruits de mer au safran**

Seafood cassolette, saffron sauce

### Main

#### **Poisson du marché poêlé a l'aneth, légumes de saison**

Pan-fried fresh market fish, dill sauce, seasonal vegetables

Or

#### **Navarin d'agneau, poêlée de riz aux petits légumes**

Slow cooked lamd and tomato casserole, rice with vegetables

### Dessert

#### **Assiette de fromage**

Cheese plate

Or

#### **Fondant au chocolat Valrhona, sorbet chocolat blanc**

Chocolate Fondant, white chocolate sorbet