

## Menu Novembre

### Entrées

Eclair de Saumon Gravlax et Fenouil aux Câpres et Citron, Crème Raifort

*Salmon Gravlax Eclair and Fennel with Capers and Lemon, Horseradish Cream*

Foie gras à la Coriandre, Minestrone d'Ananas et Feuille de Pain d'épice

*Foie Gras with Coriander, Pineapple Minestrone and Gingerbread*

Salade de Bœuf séché, Sésame, Menthe et Estragon, Poivron Confit et Crème de Shiitake

*Dried Beef Salad, Sesame, Mint and Tarragon, Pepper Confit and Shiitake Cream*

Mille-feuille crème de coing stilton, graine de curry, salade folle

*Quince cream, thousand leaf, curry seed, crazy salad*

### Plats

Dorade rôtie à la Poudre de Cèpes, Salsifis, Pommes de Terre au Tahini,

Salade de Champignons Crus

*Roasted Bream, Mushrooms powder, Salsify, Potatoes with Tahini, Raw Mushroom Salad*

Gratin de Veau, Parmesan, Navet et Courge, Crème de Curcuma

*Grilled Veal, Parmesan, Turnip and Squash, Curcuma Cream*

Selle d'Agneau au Curry maison, Oignon rouge, Coco de Paimpol, Sauce Salsa

*Homemade Curry Lamb, Red Onion, Paimpol Coco, Salsa Sauce*

Raie au beurre de carotène, onigiri d'endive agrume et riz fumé

*Carotene Butter Stingray, Endive onigiri, citrus, smoked rice*

### Desserts

Financier aux Myrtilles, Mousse au yaourt et sa Tuile Dentelle

*Bilberry Financier and Yoghurt Mousse*

Fondant Poire Pain d'épice et Crème Brûlée, Gel d'Anis

*Pear & Gingerbread Dessert, Rich Custard Dessert with a top of caramelized sugar, Anise*

Mangue rôtie, Sablé Noisette, Boule au Caramel Fleur de Sel

*Roasted Mango, Hazelnut cookie, Caramel "Fleur de sel"*

Parfait au Chocolat Noir, Crumble de Châtaigne, Meringuette, Pulpe Framboise

*Black Chocolate Dessert, Chestnut Crumble, Raspberry Pulp*