



Intermediate Cuisine LUNCH

ENTREE

Galantine de poussin parfume à la Truffe, parfait de foie de volaille roulé dans la chapelure de brioche grillée et un condiment de pomme épicé

Truffle scented poussin galantine, chicken liver parfait rolled in toasted brioche crumbs served with a spiced apple relish

MAIN

Poisson poêlé romesco, bisque légère de langouste, bébé fenouil et tortellini aux poivrons grilles.

Seared fish with romesco, light cray fish bisque, baby fennel & roasted red capsicum tortellini

OR

Filet de canard et la cuisse confite en bon bon, galette de pomme, céleri comme une chou croute, lentilles du puy braisé & jus de canard aux cassis.

Breast of duck with confit leg bon bon, potato galette, celeriac chou croute, braised puy lentils & cassis scented duck jus

DESSERT

Rhubarbe et crème anglaise

Rhubarb & custard