



# *Intermediate Cuisine* D I N N E R

Gibier fumet au foin, Gougère de fromage de chèvre,  
texture de betterave & Tuile d'olives  
*Hay smoked venison, goats cheese, gougere's,  
beetroot textures & olive tuile*

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*

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*

Filet de canard et la cuisse confite en bon bon, galette de gnocchi, céleri  
comme une chou croute, lentilles du puy braisé & jus de canard aux cassis.  
*Breast of duck with confit leg bon bon, gnocchi galette, fearmented celeriac,  
braised puy lentils & cassis scented duck jus*

Rhubarbe et crème anglaise  
*Rhubarb & custard*