

Les suggestions gourmandes de Mike Lee

Le Salpicon du Printemps

Salpicon de gambas et asperges, sauce à la crème des herbes du printemps
Prawns and asparagus in a cream sauce with spring herbs

Servi avec le verre de Sancerre rosé de Pascal Jolivet

* * *

Le Plaisir des Pèlerins

St Jacques enrobés de bacon fumé et sa purée de fenouille
Scallops wrapped in bacon and served with a fennel purée

Servi avec le verre de Graves blanc du Château Le Bonnat

* * *

Sur un Air de Rossini

Tournedos de bœuf grillé avec tranche de foie gras poêlé à cheval, sauce Madère
*Fillet of beef grilled and topped with pan fried duck liver, served with Madeira sauce**

Servi avec le verre de Buzet Baron d'Ardeuil

* * *

Les Surprises du Printemps

Sélection du Chef Mike Lee de desserts de la saison
Chef Mike Lee's selection of seasonal desserts

Et la coupe de champagne

* * *

Le café

Et ses mignardises

49.50 € par personne