



## MENU ANNIVERSAIRE

*10 années d'étoile*

Fine brouillade d'oeufs au homard,  
jus des têtes crémé aux épices Cajun



Soupe d'artichaut, escalope de foie gras poêlée,  
émulsion à la truffe noire



Dos de cabillaud cuit au plat, petits pois,  
oignons nouveaux et crème légère au haddock



Filet de pigeon et foie gras en croûte de céréales,  
pressé de choux verts au lard fumé



Rhubarbe confite, sorbet fraise,  
écume au yaourt parfumée à la verveine



ANNIVERSARY MENU  
*10 years of star*

Scrambled eggs with lobster,  
creamy head juice with Cajun spices



Artichoke soup with pan-seared foie gras,  
black truffle emulsion



Back of cod cooked "à la plancha", peas,  
spring onions and light cream with haddock



Pigeon and foie gras in a cereal crust,  
pressed cabbage with smoked bacon



Candied rhubarb, strawberries sorbet,  
yogurt foam flavored with verbena