

3-Course Set Menu

\$68

APPETIZER

SOUPE DU JOUR

Soup of the Day

PATE "GRAND MÈRE" FAIT MAISON, MESCLUN, TOASTS ET CORNICHONS

Home-made Chicken Liver And Pork Pate "Grandmère Style", Mesclun Greens, Toasts And Gherkins

CROTTIN DE CHAVIGNOL RÔTI EN SALADE, PAIN AUX NOIX

Roasted Chavignol Goat Cheese Salad On Walnut Bread Toasts

PETITS POTS D'ESCARGOTS DE BOURGOGNE, SPÉCIALITÉ MAISON

Burgundy Snails In Clay Pots, Speciality Of L'angélus

FOIE GRAS POELÉ, SALADE A L'HUILE DE NOIX

Pan Seared Foie Gras, Mesclun Salad Tossed With Walnut Dressing And Balsamic Reduction

MAIN

RUMSTEAK FRITES, BEURRE D'ÉCHALOTTES ET SALADE DE SAISON

Sirloin Steak & Fries, Garden Salad with Herb Baked Swiss Brown Mushroom and Madeira Shallot Butter

THON FAÇON "TATAKI" AU SESAME, CRÉMEUX EPINARDS SAUTÉS, SAUCE CRÈME À LA CITRONELLE

Grilled Marinated Soya Tuna Tataki With Sesame Served With Sautéed Spinach, Saffron Mashed Potatoes & Lemongrass Cream Sauce

MAGRET DE CANARD DES LANDES SAUCE BIGARRADE, LÉGUMES DE SAISON, PURÉE CAROOTE-ORANGE

Roasted Duck Breast from Landes, Seasonal Vegetables, Carrots Orange Purée and Orange Sauce

CARRÉ D'AGNEAU MARINÉ AUX HERBES, AUBERGINES, COULIS AUX DEUX POIVRONS

Marinated Lamb Racks, Eggplant Mush with Parsnip Purée, Red & Yellow Capsicum Coulis

CARRÉ DE PORC, ETUVÉE DE CHOUX DE BRUXELLES AU LARD, SAUCE DIABLE

Pork Rack, Sautéed Brussels Sprout with Streaky Bacon, Sauce Diable

DESSERT

ASSIETTE DE FROMAGES DE FRANCE (3) AFFINÉS AU LAIT CRU

Assorted Raw Milk French Cheese Plate With Salad

LE FAMEUX GÂTEAU CHAUD AU CHOCOLAT

Our Famous Hot Chocolate Cake

LE CRÈME BRULÉE À LA VANILLE BOURBON DE MADAGASCAR

Traditional Creme Brulée With Madagascar Fresh Vanilla

FRAISES À LA MELBA

Fresh Strawberries, Vanilla Ice Cream And Whipped Cream

GLACES DU JOUR

Ice Cream Of The Day