

MENU



Mousseline de cabillaud
Crème de pois vert à l'aneth

Filet de volaille fumé
Sauce crémeuse ail et citron
Savoie braisé

Entremets citrouille, chantilly au lait parfumé au thé chai
crumble et coulis graines de citrouille

Accord vin de Bordeaux suggéré: Château Corconnac, Haut-Médoc

Cod mousseline with dill green pea cream

Smoked poultry fillet
Creamy garlic and lemon sauce and braised savoy cabbage

Pumpkin dessert, milk whipped cream flavored with chai tea, crumble
and pumpkin seed coulis

Suggested Bordeaux wine pairing: Château Corconnac, Haut-Médoc