

# Le Menu Condé

## **Le Foie Gras de Canard de Montmirail**

*en terrine au poivre de Sansho, chutney mangue verte et banane*

*The Duck Liver from Montmirail farm cooked in a terrine with Sancho pepper, served with a mango-banana chutney*



## **Le Poulpe**

fumé, snacké à la plancha,  
petit pois et chorizo « Bellota » cuisinés aux oignons nouveaux

*The Octopus* smoked and pan-fried,  
green peas and chorizo « Bellota » cooked with spring onions



## **Le Maigre Sauvage « Label Rouge »**

*Piqué et roti au citron confit, houmous & fattouche au sumac, huile d'olive citron*

*The wild blackbass roasted with lemon confit, tahini hummus and fattouche sumac,  
lemon olive oil*



## **Le Cochon Fermier**

*Poitrine crousti-fondante, pommes de terre en crémeux, pressées et pailles  
Jus à la truffe noire "Tuber Melanosporum"*

*The Farm Pig crunchy breast, creamy potatoes, juice of black truffle "Tuber Melanosporum"*



## **L'Amande**

*En frangipane croustillante, le lait en mousse légère et crème de bergamote*

*The Almond in crispy frangipane, light foam milk and bergamot cream*

## **Menu à 99€**

*Menu at 99€*

## **Chariot de Fromages à 12€**

*Cheese trolley at 12€*