

# DÉJEUNER

## samedi 15 juin 2024

**LUNCH**  
saturday 15th June 2024



### **Entrée** Starter

Pressé de Foie-Gras de Canard au Poivre Kâmpôt et Cerises, Pickles et Chutney de Cerises  
Foie Gras terrine with Kampot Pepper, Cherries, Pickles and Cherry Chutney

### **Plat** Main course

Cabillaud en vapeur d'Aneth, Crumble d'Ail noir, Beurre blanc d'Huitre  
Medley de Fenouil, Pomme Ratte au Safran, Tomate Grappe Garnie et Fèves vertes  
Dill steamed Cod Fish, Black Garlic Crumble, Oyster Beurre Blanc, Fennel Medley, Saffron Ratte Potato, Garnished Cluster Tomato and Green Beans

### **Dessert** Dessert

Le « Tout Fraise », Réduit de Fraises Gariguettes, Coulis de Fruits Rouges  
The "Tout Fraise", Gariguettes Strawberry Reduction, Red Fruit Coulis

### **Boissons** Drinks

Val de Loire blanc Chardonnay « Domaine du Vieil Orme »  
Bordeaux Haut Médoc « Château Balac » 2015 Cru Bourgeois Supérieur  
Eaux Plate & Pétillante en verre Still & Sparkling Water in glass  
Café Coffee