

# *Le Menu Demi-Pension*

## **Le Poisson Mariné à la Tahitienne**

*Tahitian Style Marinated Fish with Lime Juice and Greens*

## **La Cassolette d'Escargots aux Pleurotes et Beurre à l'Aïl**

*Snails Casserole with garlic Butter and Oyster Mushrooms*

## **Le Velouté de Courge Butternut**

*Cream Soup of Butternut Squash*

•

## **Le Sorbet Citron-Limoncello**

*Lemon Sherbert with Limoncello*

•

## **Le Filet de Turbot en Croûte de Lard et sa Sauce à l'Aneth**

*Fillet of Turbot with a Bacon Crust and a Dill Based Dressing*

## **Le Pavé de Rumsteak et sa Sauce Voronoff**

*Rump Steak with a Voronoff Dressing*

## **Le Civet de Chevreuil à l'Ancienne, Façon Grand Veneur**

*Old Style Deer Stew and a "Grand Veneur" Dressing*

•

## **L'assortiment de Fromages**

*Assorted Cheese*

•

## **Le Cheesecake Vanille et son Coulis Exotique**

*Vanilla Cheesecake with an Exotic Coulis*

## **La Crème Brûlée**

*Crème Brûlée*

## **La Mousse au Chocolat**

*Chocolate Mousse*

TVA et service compris

# *Bon Appétit !*