

RESTAURANT

LA TRAVERSÉE

...St-Valentin

entrées starters

Déclinaison d'huitres *Oysters prepared in various ways*

Huître fraîche, espuma pomme grenade et gingembre *Fresh oysters, pomegranate espuma and ginger*

Tartare d'huitres, radis, raifort et caviar de mujol *Oyster tartare, radish, horseradish and mullet caviar*

Velouté d'huitres aux poireaux et vin blanc *Cream of oyster, leek and white wine soupe*

Tataki d'agneau *Lamb tataki*

Agneau saisi et détaillé en fines tranches, mousseline de betteraves, courges caramélisées, creminis et sel aromatisé au sapin baumier

Thinly sliced seared lamb, beet mousseline, caramelized squash, cremini mushrooms and balsam fir-flavoured salt

Gâteau de riz aux châtaignes *Rice pudding with chestnuts*

Cake de riz aux châtaignes parfumé à la sauge, servi avec une tombée de mâche, poireaux, céleri et cheddar vieilli
Rice pudding with chestnuts, perfumed with sage, served with a sprinkling of lamb's lettuce, leeks, celery and aged cheddar

plats main courses

Filet mignon *Filet mignon*

Mignon de bœuf au Migneron, accompagné de topinambours, carottes fanes, noix de pin rôties, et sauce au Porto
Beef tenderloin with Migneron cheese, accompanied with Jerusalem artichokes, carrots with tops, roasted pine nuts and Port sauce

Poulet de Cornouaille *Cornish hen*

Demi-poulet laqué à l'érable, romarin et ail, arrosé d'écume de lait, servi avec salsifis, quenelle de poivrons rouges grillés et chorizo

Maple-lacquered half-hen, rosemary and garlic, drizzled in milk foam, served with salsifis, and grilled red bell pepper and chorizo purée

Ravioli *Ravioli*

Ravioli extra large aux champignons sauvages et radicchios déglacés au vinaigre balsamique, accompagné d'une purée crémeuse de topinambours et d'une sauce au vin

Giant wild mushroom ravioli, with balsamic vinegar-deglazed radicchios, accompanied with a creamy Jerusalem artichoke purée and wine sauce

dessert à partager *dessert to share*

Mille-feuille *Mille-feuille*

Mille-feuille à saveur de lavande provençale et de canneberges confites au poivre rose
Provençal lavender-flavoured mille-feuille, with pink pepper-crystallized cranberries