LA TABLE D'HÔTES

Menu Festif

ENTRÉE STARTER

Foie gras de canard maison,
chutney d'oignons et de figues,
délicate touche de caramel au beurre salé
Homemade duck foie gras, onion and fig chutney, a hint of salted butter caramel

PLAT MAIN COURSE

Filet de bœuf façon Rossini,
millefeuille de pommes de terre croustillant,
sauce crémeuse à la truffe
Rossini-style beef fillet, crispy potato mille-feuille, creamy truffle sauce

DESSERT DESSERT

Sphère de chocolat noir,
mousse de marrons, coulis de framboise au romarin,
éclats de spéculoos
Dark chocolate sphere, chestnut mousse, rosemary-infused raspberry coulis, speculoos biscuit pieces

---

Entrée + Plat + Dessert — **45€**
Starter + Main Dish or Main Dish + Dessert

LE PRÉ GALOFFRE
Maison de campagne

Tous nos prix sont en € TTC - Service compris — La carte des allergènes est disponible sur demande
All our prices are in € - Service included — The allergen menu is available upon request