

Menu fall season 2010 1 + 2 + 3 !!

Le menu « Iram »

1/ POUR COMMENCER :

Salade verte et copeaux de parmesan

2/ A SUIVRE : pesce & carne, meat & fish, viandes & poissons.

*** Brochettes de Magret de Canard & légumes au Wok**

Skewered Duck breast grilled with honey & soya sauce ... served with vegetables, an Asian recipe fit for a King. Pears & celeriac always go well together. They enhance the flavour of fowl, especially duck, particularly well. Spiedino di Petto d'anatra Un classique revu et corrigé par notre chef Yves VINCENT, agrémenté d'une fine sauce aux 5 épices...
(Origine France)

Ou

*** Dos de Saumon BIO grillé à l'unilatérale & Légumes du marché**

du bon, du bio ; après goûter « l'autre » c'est plus difficile ; juste grillé avec un peu de sauce aigre douce en accompagnement...
Seared Organic Salmon with vegetables.

3/ Pour bien finir :

Moelleux au chocolat & glace vanilla

Ou

Tarte Tatin & glace vanilla

Upside-down caramelized apple tart. One of the most famous French desserts of all, this upside-down apple tart has become a classic.