




Restaurant LES DEUX LEVRIERS


Proposed
By our Chef
Domenico Nicolino

 **RELAIS & CHATEAUX**

Starters

Trout Mi Cuit (D) 
Yogurth Emulsion, Trout Roe, Osietre Caviar

€ 26.00

Oyster Anciennes Marennes 
Apple Granite, Mignonette, Cucumber

€ 14.00


Beef Steak Tartare (D)
Tarragon Emulsion, Pickled Mustard Seeds

€ 20.00

Plats


Cod (D) 
Vin Jaune Sabayon, Asparagus, Smoked Lardon

€ 28.00


The Pigeon (D) 
Peach, Foie Gras, Pineau Des Charentes sauce

€ 32.00

Dessert

Reverse Almond Lemon Tarte
Lemon curd, Italian Meringue (V) (D) 

€ 18.00

The Peach (D) 
Sable Breton, Peach Compote, Mousse de Rouge, Blood Peach Ice Cream
€ 18.00

(V) – Vegetarian Cuisine (D) - Dairy and Milk Prod -  contains nuts -  Gluten Free -  Vegan
Your chef is happy cater to your needs regarding allergies