

MENU TUANGO

SERVICE 1

Potage du moment
Soup of the day

ou – or

Petites verdures, légumes croquants, herbes folles et vinaigrette du Bistro
Baby greens, crispy vegetables, wild grass and Bistro's dressing

SERVICE 2

Terrine de la maison au veau et au cochon,
graines de moutarde confites et abricots, aioli à la moutarde fumée.
Veal and pork homemade terrine, mustard seeds and confied apricots, smoked mustard aioli.

ou – or

Gravlax de saumon à la vodka façon du Bistro, croquant de légumes de saison aux agrumes
Bistro's style vodka salmon Gravlax, crispy seasonal vegetables flavoured with citrus

SERVICE 3

Trou Normand

SERVICE 4

Pain de viandes forestier au cheddar vieux, espuma au bacon et chutney de maïs et de fruits
Forest style meatloaf with aged Cheddar, bacon flavoured espuma, corn and fruits chutney

ou – or

Joues de porc façon Général Tao, demi-glace à la pomme, chips de yukon aux 5 épices
General's Tao style pork cheeks, apple demi-glace, 5 spices Yukon chips

ou – or

Filet de maquereau rôti au piment d'Alep, vinaigrette tiède au chorizo et citron confit
Mackerel fillet, roasted with Aleppo chili pepper, chorizo and lemon confied vinaigrette

ou – or

Salade tiède de pâtes à la féta fondante, aux légumes croquants et à la fine roquette
Warm pasta salad, melted feta cheese, crisp vegetables and baby aragula

SERVICE 5

Caprice du pâtissier
Chef pastry delight