

Menu Saison

(uniquement le soir)

Entrée, poisson ou viande, fromage ou dessert – 43€

Entrée, poisson, viande, fromage ou dessert – 54€

Entrée, poisson, viande, fromage, dessert – 61€

Ravioles de confit de canard et échalotes,
épinards et consommé aux champignons

*Small ravioli with preserved duck and shallots,
spinach and mushroom consommé*

ou / or

Saumon Gravelax, remoulade de céleri et tourteau,
pommes vertes et vinaigrette à l'oseille

*Gravelax of salmon, crab and celeriac in remoulade sauce,
green apples and sorrel vinaigrette*

Poisson du moment, gnocchis au citron confit et estragon,
poireaux confits, beurre aux algues
et marinière aux coquillages

*Fish of the day, gnocchis with lemon preserve and tarragon,
leek preserve, seaweed butter
and shellfish in a shallot and white wine broth*

ou / or

Veau en deux façons (le quasi rôti et le jarret en croustillant),
pomme de terre fondante, foie gras, asperges et jus corsé

*Veal cooked two-ways,
tender potato, foie gras, asparagus and gravy sauce*

Ardoise de fromages affinés ou faisselle de fromage blanc

Ripened cheese or soft white cheese

ou / or

Le tout chocolat Guanaja 70%

The all chocolate Guanaja 70% dessert

ou / or

Dessert du moment

Dessert of the day

(Prix nets, hors boissons. Service compris)