

APÉRITIF

1 Coupe de Champagne (12,5 cl) & Amuse-bouches *Glass of champagne (12.5 cl) & Amuse-bouches*

ENTRÉE / STARTER

Foie gras de canard entier, compotée de fraises confites

Duck foie gras with strawberry stew

Tataki de veau, chutney de jackfruit à la crème de balsamique

Veal tataki, jackfruit chutney with balsamic cream

Noix de Saint jacques, avocat mariné à l'huile d'olive

Scallops with marinated avocado in olive oil

 Houmous de betteraves, légumes croquants, croustillant de tofu

Beet hummus, crunchy vegetables, crispy tofu

PLAT / MAIN COURSE

Châteaubriand, pommes Darphin saveur truffe, sauce fumée

Châteaubriand (beef tenderloin), Darphin apple with truffle, smoked sauce

Filets de caillies aux pignons de pin, crémeux de carottes, sauce à la cerise noire

Quail fillet with pine nuts, carrot cream, black cherry sauce

Roulé de bar vapeur, fondue de poivrons, sauce crustacée

Sea bass roll, pepper fondue, crustacean sauce

 Falafels de pois chiches, ratatouille de poivrons, jus au basilic

Chickpea falafel, pepper ratatouille, basil jus

FROMAGE / CHEESE

Trio de Fromages de saison AOP *Trio of seasonal AOP cheeses*

DESSERT / DESSERT

Saphir citron vert et sésame *Lime and sesame sapphire*

Tarte pistache et fleur d'oranger *Pistachio and orange blossom tart*

Macaron glacé à la framboise *Raspberry frosty macaroon*

CAFÉ OU THÉ / TEA OR COFFEE

BOISSONS / DRINKS

Champagne *Champagne*
Ou OR

Mouton Cadet - Réserve Graves (vin rouge) *Mouton Cadet - Réserve Graves (red wine)*

Crozes Hermitages - La Rollande (vin blanc) *Crozes Hermitages - La Rollande (white wine)*
(1 bouteille pour 2 personnes) *(1 bottle for 2 guests)*

Ou 1 soft (25/33 cl) pour 1 personne *Or 1 soft drink (25/33 cl) for 1 person*

1 bouteille d'Evian ou Badoit (1l) pour 2 personnes *1 bottle of Evian or Badoit (1l) for 2 persons*

 Végétarien / vegetarian

(Toute autre demande sera en supplément)

Quantité des mets limitée chaque jour pour assurer la fraîcheur, sauf commande spéciale sous 72 heures
(Any supplementary order will be at additional cost) The number of covers each day is limited to ensure the freshness of our dishes unless a special request is made 72 hours in advance.

 **20h30**
8:30 pm

 **2h15**

 **155€**

 **39€**
(4 à 12 ans /
4 to 12 years)

Ouvert tous les jours / Open every day

MENU ENFANT Children's menu

ENTRÉE / STARTER Crevettes panées *Breaded prawns*

PLAT / MAIN COURSE Filet de poulet, trio de mousselines *Chicken fillet, mousseline trio*

DESSERT / DESSERT Plaisir chocolat praliné *Chocolate praline bombe*

BOISSONS / DRINKS Boissons soft (25/33 cl) *Soft drink (25/33 cl)*

VALABLE SUR TOUS LES SERVICES