

APÉRITIF

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

ENTRÉE / STARTER

Foie gras de canard entier, chutney de mangue et piment d'Espelette
Whole duck foie gras, mango and Espelette pepper chutney

Cœur de saumon mi fumé en croûte de Nori, crémeux de raifort et pickles
Heart of semi-smoked salmon in a Nori crust, creamy horseradish and pickles

Escargots sauvages en fricassée à la forestière
Snails fricassee with mushrooms



Velouté de butternut à la noisette et son œuf Bio parfait
Butternut squash soup with hazelnuts and a perfect organic soft-boiled egg

PLAT / MAIN COURSE

Châteaubriand aux morilles, pommes Élysée
Châteaubriand steak with morels, Élysée potatoes

Suprême de volaille façon « demi-deuil »
Supreme of chicken with truffle

Dos de cabillaud de ligne, duo de carottes, sauce vierge de légumes
Back of line-caught cod, duo of carrots, vegetable sauce vierge



Poireau rôti et ses petits légumes crème de carotte au cumin
Roasted leek with baby vegetables, cream of carrot soup with cumin

FROMAGE / CHEESE

Comté 24 mois d'affinage, gelée de coing *Comté aged 24 months, quince jelly*

DESSERT / DESSERT

Tartelette chocolat, croustillant praliné *Chocolate tartlet, praline crisp*

Entremet verveine et citron confit *Verbena and stewed lemon dessert*

Crèmeux café en coque de chocolat, mascarpone vanillée
Coffee cream in a chocolate shell, vanilla mascarpone

Nuage meringué, sorbet poire tonka *Meringue cloud, pear and tonka bean sorbet*

CAFÉ OU THÉ / TEA OR COFFEE

BOISSONS / DRINKS

Champagne Moët & Chandon *Moët & Chandon Champagne*
Ou Or

AOP Crozes Hermitage - « Petite Ruche », M.Chapoutier
AOP Crozes Hermitage - « Petite Ruche », M. Chapoutier (red wine)

Chablis - «La Sereine», La Chablisienne *Chablis - «La Sereine», La Chablisienne (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



20h30
8:30 pm



2h15

Ouvert tous les jours / Open every day

MENU ENFANT
Children's menu

ENTRÉE / STARTER Velouté de patate douce *Sweet potato soup*

PLAT / MAIN COURSE

Suprême de poulet, pomme de terre dans tous ses états
Supreme of chicken, potatoes in all their forms

DESSERT / DESSERT Royal chocolat praliné *Royal chocolat with praline*

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

VALABLE SUR TOUS LES SERVICES

(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.