

E N T R É E

Mi-cuit de foie gras de canard, palet parfumé à la fleur
d'oranger, compotée de mandarines

Saint-Jacques snackées, caresse de panais, pommes
caramélisées, sauce champagne

P L A T

Filet de pintade braisé à la moutarde, polenta crémeuse aux
olives noires, réduction à l'orange

Bar vapeur, mousseline de brocolis, petit gâteau de chou-fleur,
sauce homardine

Pièce de bœuf grillée, pommes grenailles, shiitaké, crème de
cèpes (+9€)

F R O M A G E

Assiette de fromages affinés (+8€)

D E S S E R T

Tarte tatin saveur d'antan, petit pot de crème fraîche

Dame Eiffel au parfum de passion

MENU VÉGÉTARIEN

ENTRÉE

Risotto crémeux aux
copeaux de truffe noire de
saison

PLAT

Cocotte de légumes de
saisons aux épices

DESSERT

Riz au lait, mangue
ananas

MENU ENFANT

ENTRÉE

Feuilleté de saumon, émulsion
de citron

PLAT

Filet de pintade, pommes
grenailles, réduction à
l'orange

DESSERT

Dame Eiffel au parfum passion

S T A R T E R

Semi-cooked duck foie gras, orange blossom-flavored
palet, mandarin compote

Seared scallops, parsnip puree, caramelized apples,
champagne sauce

M A I N C O U R S E

Braised guinea fowl fillet with mustard, creamy polenta with
black olives, orange reduction

Steamed sea bass, broccoli mousseline, cauliflower cake,
lobster sauce

Grilled beef cut, baby potatoes, shiitake mushrooms,
porcini cream (+€9)

C H E E S E

Plate of aged cheeses (+8€)

D E S S E R T

Old-fashioned tarte Tatin, small pot of fresh cream.

Lady Eiffel with passion fruit flavor

VEGETARIAN MENU

STARTER

Creamy risotto with
seasonal black truffle
shavings

MAIN COURSE

Casserole of seasonal
vegetables with spices

DESSERT

Rice pudding mango and
pineapple

CHILDREN'S MENU

STARTER

Salmon puff pastry,
lemon emulsion

MAIN COURSE

Guinea fowl fillet, baby
potatoes, orange reduction

DESSERT

Lady Eiffel with
passion fruit flavor