

E N T R É E

- Tournedos de saumon à la fleur d'épice, julienne de poireaux, émulsion d'agrumes

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

- Bûchette chocolatée aux éclats de noisettes, dôme de poires au caramel, sablé à la fleur de sel

MENU VÉGÉTARIEN

ENTRÉE

Risotto crémeux aux
copeaux de truffe noire de
saison

PLAT

Cocotte de légumes de
saison 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

Salmon tournedos with spiced flower, leek julienne and
citrus emulsion

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

Chocolate log with hazelnut pieces, caramel pear dome,
salted butter shortbread

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