


Envies du moment

| | |
|--|----|
| Menu Club - Entrée, plat et dessert | 59 |
| Pâté en croûte de volaille et foie gras légumes acidulés, crémeux céleri vanille | 23 |
| Salade de chou blanc, oeuf mollet lomo fumé et vinaigrette balsamique | 18 |
| Petits raviolis d'épinards consommé de légumes et vermicelles frits | 20 |
| Aiguillettes de barbue au beurre noisette endives caramélisées et crème de roquefort | 34 |
| Cabillaud rôti au beurre de fenouil barigoule d'artichauts, jus émulsionné au vin jaune | 30 |
| Paleron de boeuf juste saisi pomme Pont-Neuf, sauce choron et bouquet d'herbes | 32 |
| Fricassée potagère à l'huile d'olive et herbes fraîches  | 30 |
| Les gourmandises | 13 |
| Baba orange sanguine et verveine | |
| Sphère chocolat menthe | |
| Finger citron pistache | |

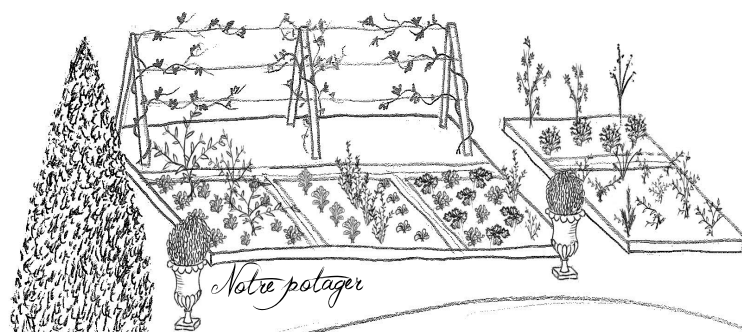
Retour de marché

Chaque jour, le Chef vous propose des mets imaginés sur l'instant et au gré des produits et des saisons.

| | |
|---|----------|
| Risotto de coquillettes sauce poulette, oeuf de caille coulant et truffe blanche <i>(Le supplément truffe blanche d'Alba 5 grammes)</i> | 52 45 |
| Dos de biche, sauce Grand Veneur purée de pomme de terre truffée, condiment groseille | 50 |

 plat végétarien

Votre déjeuner peut être servi en 1 heure, veuillez le préciser au Maître d'hôtel.



Une liste des allergènes se tient à votre disposition, n'hésitez pas à solliciter le Maître d'hôtel

Le marché et le choix des produits au meilleur de leur saison nous guident chaque jour.
Toutes nos viandes sont d'origine européenne.
Les plats «faits maison» sont élaborés sur place à partir de produits bruts.
Prix nets en euros, taxes et service compris