

Envies du moment

Menu Club - Entrée, plat et dessert	59
Boudin blanc aux oignons et châtaignes déclinaison de pommes	20
Tartare de maigre chaud-froid de chou-fleur au citron vert	23
Vichyssoise de poireaux et pomme de terre gnocchis à l'Ossau-iraty et magret fumé	22
Gambas sautées en persillade ravioles de ricotta et cèpes, crème de crustacés	34
Truite rôtie chorizo ibérique et betterave confite	28
Pressé de cuisses de volaille fermière panais caramélisé parfumé à la fève tonka	30
Les gourmandises	13
La part de galette de Rois	
Sablé corn flakes, crémeux citron et meringue	

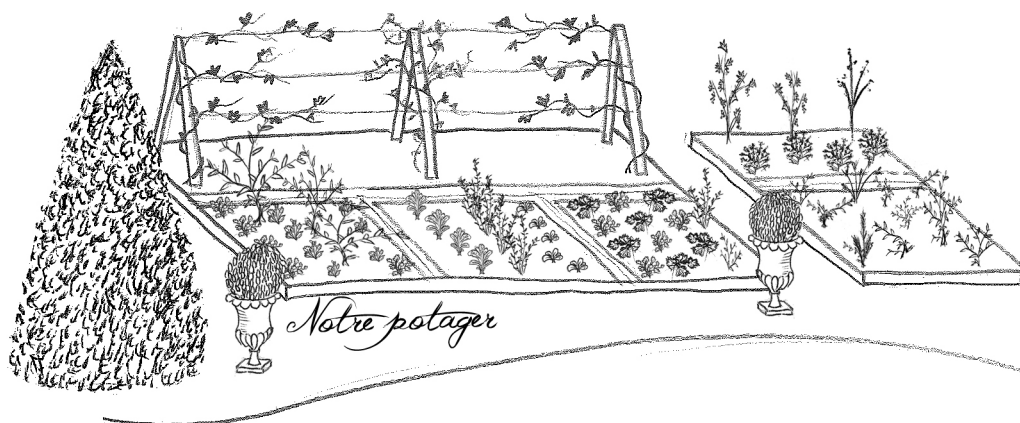
Retour de marché

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

Bar de petit bateau rôti
ravioles de champignons et fromage, homardine 52

Lièvre à la royale
truffe noire *Tuber Mélanosporum*, nuage de pomme de terre 70

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