

Envies du moment

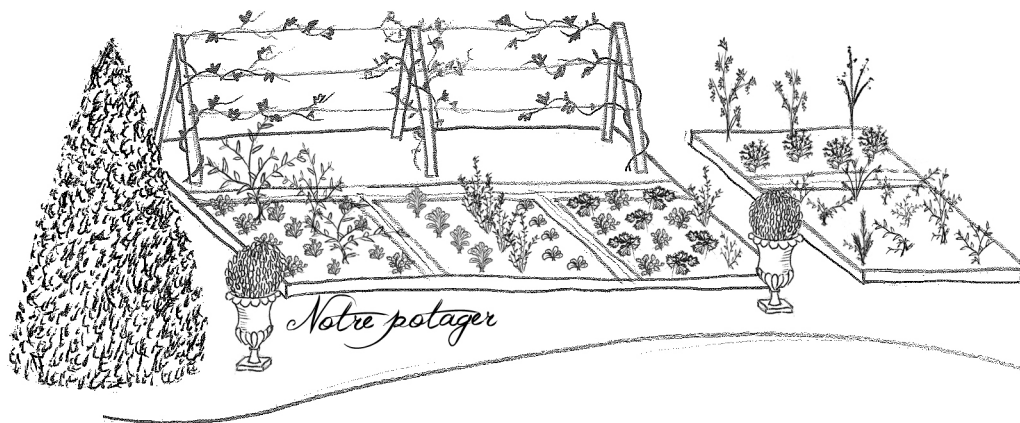
Menu Club - Entrée, plat et dessert	59
Cromesqui de canard aux épices velouté de céleri à l'huile d'amande	20
Saumon mariné au sésame noir salade de légumes croquants au mirin et sorbet roquette	23
Oeuf de poule dit «parfait» mousse de polenta grillée et anchois marinés	20
Daurade sur la peau déclinaison de chou, jus au balsamique et pignons de pin	32
Skrei rôti au beurre de cajun soupe de brandade et ragoût de haricots blancs	32
Faux-filet de boeuf façon pastrami aubergines fumées et pois chiches	34
Les gourmandises	13
Tarte au citron vert parfumée à la menthe Craquant tout noisette	

Retour de marché

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

Risotto à la truffe du Périgord crémeux parmesan et sarrasin torréfié	48
Côte de boeuf Aubrac maturée, à partager (1.4 kg environ) échalotes et pommes de terre confites, sauce béarnaise	150

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