

Envies du moment

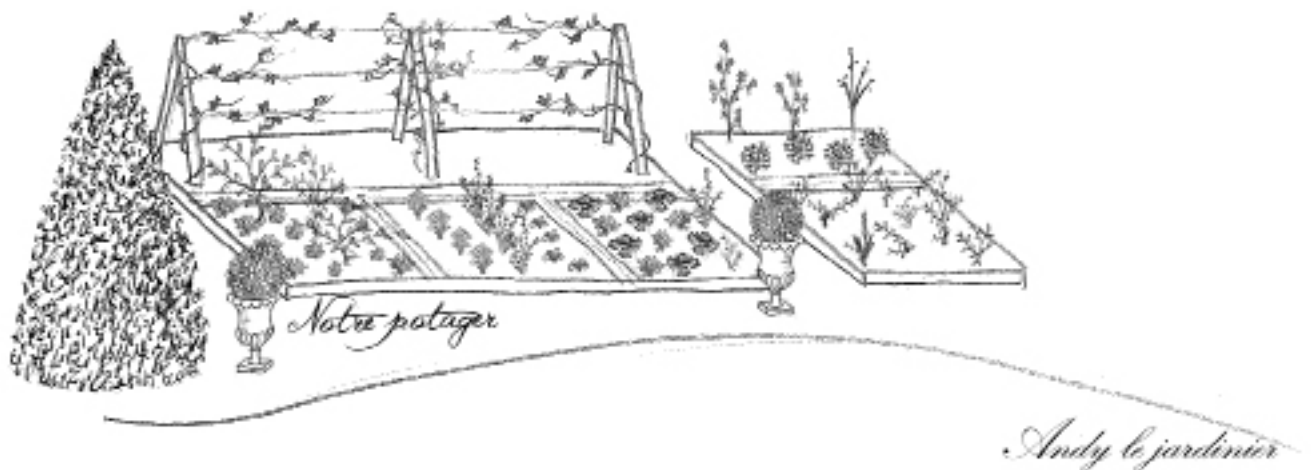
| | |
|---|----|
| Menu Club - Entrée, plat et dessert | 59 |
| Cromesqui de boeuf et gambas velouté de moules au curry | 22 |
| Saumon mariné au miso légumes croquants et cacahuètes | 22 |
| Oeuf cuit «parfait» crémeux de carottes épicées et noisettes torréfiées | 22 |
| Dos de cabillaud confit à l'huile d'olive tortilla de pomme de terre et oignons nouveaux | 33 |
| Maigre rôti courgettes grillées et sauce au pistou | 32 |
| Mignon de porc laqué miel et soja navets caramélisés parfumés au citron vert | 30 |
| Les gourmandises | 13 |
| Moelleux framboise parfumé à l'estragon Choux croustillant au Guanaja | |

Retour de marché

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

| | |
|--|----|
| Homard bleu rôti beurre blanc à l'aneth et riz parfumé au citron vert | 80 |
| Filet de boeuf grillé sucrine braisée et pommes de terre nouvelles | 55 |

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