

Menu

à 55 € TTC*



ENTRÉE

Escalope de foie gras poêlée aux framboises,
chutney exotique sur brioche

ou

Gambas rôties au piment d'Espelette, tartare de mangue
au ponzu, crémeux d'avocat et pickles de chou-fleur.

ou

Saint-Jacques en croûte de chorizo, poireaux, sauce
mousseline au safran

PLAT PRINCIPAL

Suprême de volaille fine farce à la truffe sauce vin jaune,
mousseline de céleri-rave et duo de carottes glacées

ou

Grenadin de filet de veau, crème de morilles, écrasé de
pommes de terre et carottes glacées

ou

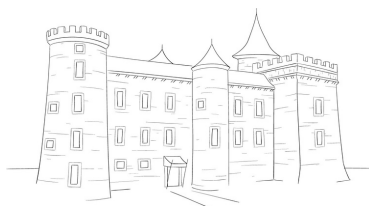
Filet d'omble chevalier, lentilles vertes du Puy en
ragoût, velouté d'ail des ours et chips de lard

DESSERT

Suggestion sucrée du Chef



Le restaurant vous
accueille du
mardi au dimanche,
de 19 h 00 à 22 h 00



* Prix nets en euros, service compris, hors boissons

Menu

€ 55 incl. VAT



STARTER

Pan-seared foie gras escalope, with raspberries, exotic fruit chutney, and toasted brioche

or

Roasted king prawns with Espelette pepper, mango tartare with ponzu, avocado cream and pickled cauliflower.

or

Seared scallops with a chorizo crust, leeks, and saffron mousseline sauce

MAIN COURSE

Truffle-stuffed chicken supreme, Vin Jaune sauce, celeriac mousseline, and a duo of glazed carrots

or

Roasted veal tenderloin medallion, morel cream sauce, crushed potatoes and glazed baby carrots

or

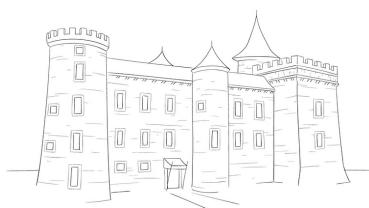
Roasted Arctic char fillet, Puy green lentil ragout, wild garlic velouté, and crisp bacon chips

DESSERT

Chef's Sweet Creation



The restaurant
welcomes you
from Tuesday to Sunday,
from 7:00 PM to 10:00 PM.



* Prices are net, in euros, service included, beverages not included