

# Le Menu

55 €\*  
Le menu

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



## ENTRÉES AU CHOIX

- Escalope de foie gras poêlée aux framboises,  
chutney exotique sur brioche  
*Pan-seared foie gras escalope with raspberries,  
exotic chutney on brioche*  
ou - or
- Mosaïque de gravlax de saumon et de cabillaud parfumée au nori,  
gelée de pomme verte, crème fouettée au wasabi  
et œufs de hareng fumés  
*Mosaic of salmon and cod gravlax flavored with nori,  
green apple jelly, whipped wasabi cream and smoked herring roe*  
ou - or
- Saint-Jacques en croûte de chorizo, asperges blanches,  
sauce mousseline au safran  
*Scallops in chorizo crust, white asparagus,  
saffron mousseline sauce*

## PLAT AU CHOIX

- Suprême de volaille fine farcie à la truffe, sauce au vin jaune,  
mousseline de céleri-rave et duo de carottes glacées  
*Supreme of free-range chicken stuffed with truffle,  
vin jaune sauce, celeriac mousseline and a duo of glazed carrots*  
ou - or
- Grenadin de filet de veau, crème de morilles,  
écrasé de pommes de terre,  
poêlée d'asperges vertes et carottes glacées  
*Veal fillet medallion, morel mushroom cream,  
crushed potatoes, sautéed green asparagus and glazed carrots*  
ou - or
- Filet d'omble chevalier, lentilles vertes du Puy en ragoût,  
velouté d'ail des ours et chips de lard  
*Arctic char fillet, green lentils from Le Puy stewed,  
wild garlic velouté and crispy bacon chips*

## DESSERT

Suggestion sucrée du Chef  
*Sweet suggestion from the Chef*

\* Prix nets en euros, service compris, hors boissons