

MENU

« Menu Gourmet »

Deux plats au choix
Two dishes of your choice
40 euros

« Menu Gastronomique »

Entrée + Plat + Fromage + Dessert
Starter + Main Course + Cheese + Dessert
68 euros

« Menu Dégustation »

disponible uniquement le Soir

Available only for dinner

Notre Chef « Maxime Deschamps »
vous compose une Symphonie
des Mets de la Carte

*Our Chef « Maxime Deschamps »
creates for you a symphony of "a la carte" dishes*
97 euros



Tous nos prix sont en euros, Service et Taxes Compris

Tartare de Saumon, Glacé de Choux Fleur,
Sorbet « Concombre-Citron »,
Fine Tranche de Pain, Feuille d'Huître
*Thin slices of raw Salmon, Cauliflower, Cucumber and Lemon Sorbet,
Thin slice of Bread, Oyster "Leaf"*

Ou / **or**

Raviole de Langoustine et Foie Gras,
une poêlée de Girolles, Bouillon crémeux de Crustacés
*Prawn and Foie Gras Ravioli,
Pan-fried Chanterelle Mushrooms, Creamy Shellfish Sauce*

—

Dos d'Esturgeon laqué au Citron,
Jus Aigre-Doux « Aneth-Olive »,
Tomates confites,
Pommes de Terre grenailles « Gingembre-Coco »
*Sturgeon lacquered with sweet Lemon,
"Dill – Olive" sweet & sour juice,
Candied Tomatoes, Pan fried Potatoes with Ginger and Coconut*

Ou / **or**

Carré de Cochon cuit en Basse Température,
Jus de Sauge du Jardin,
Oignon Rouge confit au four « Aubergine-Abricot »
*Pork cooked a long time,
Sage from the garden Sauce,
Red Onion cooked with Aubergine and Apricot*

—

Coulant de Comté, Orange et Noix, Fine Salade
Soft Comté Cheese, Orange and Walnut, Fine Salad

Ou / **or**

Assiette de Fromages
affinés par Hervé Mons Maître Fromager-Affineur
Selection of Cheese by Hervé Mons, Master Cheese Maker

—

Fine Gelée de Banane, Biscuit Financier,
Mousse et Glace Chocolat
*Fine Banana Jelly, Almond Biscuit,
Chocolate Mousse and Ice Cream*

Ou / **or**

Vacherin Fromage Blanc « Fraise Malabar »,
Coulis de Fruits Rouges
Cottage Cheese Cake flavoured with Strawberry, Red berries Coulis