

Menu

Dîner

Mardi 04 Février 2025

Saumon à la betterave,
légume de saison confit & en mousseline,
gel vert au piment d'Espelette

Suprême de volaille jaune aux marrons
cuisson basse température, pommes Anna,
jus à la graine de moutarde

Le cheesecake au chocolat noir

Cheesecake cru au chocolat, crème de fromage frais en coque
de chocolat, biscuit moelleux au chocolat & tuile de cacao

Les personnes nous ayant informés d'une particularité alimentaire,
sont invitées à se manifester auprès du maître d'hôtel.

Menu

Dinner

Salmon with beetroot,
confit and mousseline of seasonal vegetables,
green gelato with Espelette chilli

Suprême of yellow poultry at low
temperature with chestnuts, Anna apples,
mustard seed jus

Dark chocolate cheesecake
Raw chocolate cheesecake, cream cheese in a chocolate shell,
soft chocolate biscuit & cocoa tuile

If you have informed us of any special dietary requirements,
please contact the waiter.