

Menu

Déjeuner

Mercredi 09 Avril 2025

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

St-Jacques au beurre d'agrumes,
salsifis rôtis & raisin blanc,
Sauce au Noilly-Prat

Le poire & spéculoos
Crème légère à la poire, ganache montée dulcèe, gel de poire,
crumble de spéculoos & poire marinée

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

Menu

Lunch

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

Scallops with citrus butter,
roasted salsify & white grapes,
Noilly-Prat sauce

Pear & Speculoos
Light pear cream, dulcey ganache, pear gel,
speculoos crumble & pickled pear

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