

Menu

Dîner

Mercredi 09 Juillet 2025

Carpaccio de poulpe et sa vinaigrette
moutardée mangue/passion,
framboise et concombre

Magret de canard, pommes de terre fondantes
et compotée d'échalotes, jus aux abricots
et sa tuile craquante

Abricot, miel et graine de moutarde
Mousse abricot, tuile à la moutarde douce,
ganache montée au miel, crumble et abricots rôtis au miel

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

Menu

Dinner

Octopus carpaccio with mango/passion,
raspberry and cucumber mustard vinaigrette

Duck breast, melting potatoes and shallot
compote, apricot jus and crunchy tuile

Apricot, honey and mustard seed
Apricot mousse, sweet mustard tuiles, ganache with honey,
crumble, roasted apricots

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