

Menu

Déjeuner

Jeudi 20 Novembre 2025

Œuf mollet et fine purée de topinambour,
finger de focaccia au canard fumé.

Butternut confit et sa semoule à la datte Medjool,
petits légumes et avocat grillé
et son jus végétal.

Le coco, mangue et passion.
Biscuit coco, confit exotique, mangue fraîche
et crème de coco sur gelée de mangue.

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

Menu

Lunch

Soft-boiled egg
and fine Jerusalem artichoke purée,
smoked duck focaccia finger food.

Butternut squash confit
with Medjool date semolina,
baby vegetables and grilled avocado,
vegetal juice.

Coconut, mango, and passion fruit.
Coconut biscuit, exotic confit, fresh mango
and coconut cream on mango jelly.