

Menu

Dîner

Lundi 12 Janvier 2026

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

Pastilla d'agneau de 7h aux noix de cajou
et dattes compotées, oignons confits,
carottes de couleur confites et jus d'agneau.

Le pomme, poire et fenouil.

Meringue, compotée de pommes, poires et fenouil,
crème sublime à la vanille et gel de pommes.

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

Menu

Dinner

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

Sevenhour lamb pastilla
with cashews and stewed dates,
caramelized onions, caramelized colored carrots,
and lamb jus.

Apple, pear, and fennel.
Meringue, apple, pear and fennel compote,
sublime vanilla cream and apple gel.

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