

Menu

Dîner

Jeudi 03 Juillet 2025

Pannacotta d'oignons doux,
courgettes jaunes et vertes grillées,
olives taggiasche, tuile de pain

Volaille jaune au thym, polenta crémeuse
et son jus au maïs rôti

Nectarine, pêche, abricot et safran
Sphère pêche et insert nectarine, pannacotta abricot,
fine pâte sucrée et fruits frais

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

Menu

Dinner

Sweet onion pannacotta,
grilled yellow and green zucchini,
taggiasche olive, bread tuile

Yellow poultry with thyme, creamy polenta
and roasted corn jus

Nectarine, peach, apricot and saffron
Peach sphere and nectarine insert, apricot panna cotta,
sweet pasta and fresh fruits

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