

Menu

Déjeuner

Mardi 08 Juillet 2025

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

Saint-pierre vapeur aux épices,
légumes façon tajine et pousses d'herbes

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

Lunch

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

Steamed Saint Pierre with spices,
tagine-style vegetables and herb sprouts

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.