

Menu

Déjeuner

Mercredi 01 Avril 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.

Pannacotta au fromage blanc et agrumes.
Pannacotta au fromage blanc, pâte sucrée craquante,
ganache au fromage frais et segments d'agrumes.

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.

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

Panna cotta with fromage blanc
and citrus fruits.

Panna cotta with fromage blanc, crunchy sweet pastry,
fresh cheese ganache and citrus segments.

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