

Menu

Dîner

Mardi 04 Février 2025

Saumon à la betterave,
légume de saison confit & en mousseline,
gel vert au piment d'Espelette

Palet de joue de bœuf confite,
poêlée de légumes & de fruits d'automne

Le poire & spéculoos
Crème légère à la poire, ganache montée dulcify, gel de poire,
crumble de spéculoos & poire marinée

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

Menu

Dinner

Salmon with beetroot,
confit and mousseline of seasonal vegetables,
green gelato with Espelette chilli

Palet of beef cheek confit,
pan-fried vegetables & autumn fruit

Pear & Speculoos
Light pear cream, dulcify ganache, pear gel,
speculoos crumble & pickled pear

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