

# Menu

*Dîner*

*Mercredi 02 Juillet 2025*

Asperges vertes et blanches à la vinaigrette  
de Ume, copeaux de Bresaola,  
salade pea et croutons dorés

Filet de bar snacké,  
pastèque grillée et tomates cerises confites,  
jus vert à l'huile macérat

Abricot, miel et graine de moutarde  
Mousse abricot, tuile à la moutarde douce,  
ganache montée au miel, crumble et abricots rôtis au miel

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

# Menu

## *Dinner*

Green and white asparagus  
with Ume vinaigrette, Bresaola shavings,  
pea salad and roasted croutons

Snacked sea bass fillet, grilled watermelon  
and candied cherry tomatoes,  
green juice with macerated oil

Apricot, honey and mustard seed  
Apricot mousse, sweet mustard tuiles, ganache with honey,  
crumble, roasted apricots