

Menu

Dîner

Mercredi 14 Janvier 2026

Terrine de foie gras et son gel d'orange
au piment d'Espelette,
tuiles croquantes et noisettes.

Saint Jacques snackées, potimarron rôti,
compotée de coings et marrons,
sauce au vin blanc safranée.

Le pomme, poire et fenouil.

Meringue, compotée de pommes, poires et fenouil,
crème sublime à la vanille et gel de pommes.

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

Menu

Dinner

Foie gras terrine
with Espelette pepper orange gel,
crispy tuiles and hazelnuts.

Seared scallops, roasted pumpkin,
quince and chestnut compote,
saffron white wine sauce.

Apple, pear, and fennel.
Meringue, apple, pear and fennel compote,
sublime vanilla cream and apple gel.

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