

Menu

Dîner

Mercredi 18 Février 2026

Carottes croquantes, gelée de jus de carotte bio,
crèmeux de mascarpone, ciboulette curcuma
et croutons de pain d'épices.

Suprême de volaille jaune,
pressés de butternut et betterave,
jus moutardé.

Le chocolat, bretzel et caramel.

Mousse de Bretzel, insert caramel salé,
pâte sucrée au chocolat
et tuile craquante au chocolat

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

Menu

Dinner

Crunchy carrots, organic carrot juice jelly,
creamy mascarpone, chives,
turmeric, and gingerbread croutons.

Yellow chicken supreme,
butternut squash and beetroot pressés,
mustard jus.

Chocolate, pretzel, and caramel.

Pretzel mousse, salted caramel insert,
sweet chocolate pastry
and crunchy chocolate tuile.

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