

# Menu

*Dîner*

*Jeudi 12 Mars 2026*

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

Pièce de veau rôtie au thym,  
purée de pommes de terre, artichaut poivrade  
et son jus aux olives Taggiashe.

Le coco, mangue et passion.  
Biscuit coco, confit exotique, mangue fraîche  
et crème de coco sur gelée de mangue.

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.

Roasted veal with thyme,  
mashed potatoes, artichoke poivrade  
and Tagliashe olive juice.

Coconut, mango, and passion fruit.

Coconut biscuit, exotic confit, fresh mango  
and coconut cream on mango jelly.

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