

Menu

Déjeuner

Jeudi 02 Avril 2026

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

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

Lunch

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

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.