

Menu

Déjeuner

Mercredi 09 Juillet 2025

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

Volaille jaune au thym, polenta crémeuse
et son jus au maïs rôti

Fruits noirs et fromage frais

Confit de mûre et de cassis, ganache au fromage frais,
crémeux myrtille et fruits noirs frais

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

Menu

Lunch

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

Yellow poultry with thyme, creamy polenta
and roasted corn jus

Black fruit and fromage frais

Blackberry and blackcurrant jam, ganache with cheese,
cream of blueberries and blackberries

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