

Menu

Dîner

Mardi 21 Octobre 2025

Pannacotta d'oignons doux,
courgettes jaunes et vertes grillées,
olives taggiasche, tuile de pain

Saint-pierre vapeur aux épices,
légumes façon tajine et pousses d'herbes

Caramel, noisette, Mirabelle
Parfait pur noisette, gel de mirabelle, caramel,
pastilles en 3 textures et mirabelles fraîches

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

Menu

Dinner

Sweet onion pannacotta,
grilled yellow and green zucchini,
taggiasche olive, bread tuile

Steamed Saint Pierre with spices,
tagine-style vegetables and herb sprouts

Caramel, hazelnut and Mirabelle plum

Haselnut parfait, Mirabelle plum gel, caramel,
fresh mirabelles

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