

Menu

Déjeuner

Jeudi 29 Janvier 2026

Raviole de gambas aux poireaux et citron vert,
crème de crustacés flambée au Pastis.

Pastilla d'agneau de 7h aux noix de cajou
et dattes compotées, oignons confits,
carottes de couleur confites et jus d'agneau.

Le blanc manger, châtaigne et orange.
Blanc manger et cœur coulant châtaigne, orange fraîche,
châtaigne glacée et orange fraîche.

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

Menu

Lunch

Prawn ravioli with leeks and lime,
shellfish cream flambéed
with Pastis (alcohol).

Sevenhour lamb pastilla
with cashews and stewed dates,
caramelized onions, caramelized colored carrots,
and lamb jus.

Blancmange, chestnut, and orange.
Blancmange and chestnut lava cake, fresh orange,
glazed chestnut and fresh orange.

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