

Menu 130 € / 65 €
Starter, main course, cheeses and dessert

Entrée, plat et dessert 110 € / 50 €
Starter, main course and dessert

Entrée et plat ou plat et dessert 85 € / 35 €
Starter and main course or main course and dessert

Accord mets et vins en fonction du menu choisi
Sélectionné par notre sommelier
Selected by our sommelier

La truffe noire 40 €
Black truffle

*Choisissez votre plat, nous râperons de la truffe noire
devant vous pour exalter au mieux son parfum
Choose your dish, we will shave the truffle right in front of you
to reveal its impressive and penetrating aroma*

DÉJEUNER

Hiver/Winter 2019

Petit pâté chaud
Warm pâté

Bœuf Salangus, pommes de terre agria,
condiment iodé
Salangus beef, agria potatoes, iodized condiment

Fromages
Cheeses

Mandarine givrée
Frosted tangerine

Coings au gingembre, glace romarin
Quinces with ginger, rosemary ice cream

Mignardises
Delicacies