

DÉJEUNER

Hiver/Winter 2019

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*

Pinces de langoustines rafraîchies aux agrumes

Langoustines claws refreshed with citrus fruits

Volaille fermière, topinambours,
condiment moutarde

Free-range chicken, Jerusalem artichokes,
mustard condiment

Fromages

Cheeses

Fruit de la passion givré

Frosted passion fruit

Mandarine glacée, cacahuètes, poivre Timut

Iced tangerine, peanuts, Timur pepper

Mignardises

Delicacies