

MENU DÉJEUNER

Printemps/Spring 2018

Menu 130 €

Starter, main course, cheeses and dessert

Entrée, plat et dessert 110 €

Starter, main course and dessert

Entrée et plat ou plat et dessert 85 €

Starter and main course or main course and dessert

Bouchée croustillante de chèvre frais à l'oseille
Crunchy of goat cheese in the sorrel

Racines au gros sel
Vegetables cooked in a salted crust

Tortellini de homard, tomates, coriandre
Lobster tortellini, tomatoes, coriander

Volaille rôtie, asperges vertes et olives taggiasche
Roasted poultry, green asparagus and taggiasche olives

Fromages
Cheeses

Sorbets & fruits

Pamplemousse givré, baies de Sansho et aloë vera
Frosted grapefruit, Sansho berries and aloë vera

Mignardises
Delicacies