

## DÉJEUNER

Printemps/Spring 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

Foie gras confit, betterave, fraises blanches

Confit foie gras, beetroot, pineberries

Cabillaud, mousserons de la Saint-Georges, orties

Cod, Saint George's mushrooms, nettles

Fromages

Cheeses

Fraises rôties, avoine, basilic

Roasted strawberries, oat, basil