

DÉJEUNER

Hiver/Winter 2020

Menu 130€ / 65€

Starter, main course, cheeses and dessert

Entrée, plat et dessert 110€ / 50€

Starter, main course and dessert

Accord mets et vins en fonction du menu choisi

sélectionné par notre sommelier

Wine pairing selected by our sommelier

Petit pâté chaud de pintade et foie gras

Warm guinea fowl and foie gras pâté

Tortellini de homard

Lobster tortellini

Supplément truffe noire 30€

Black truffle supplement

Fromages

Cheeses

Nuage de miel, quinoa soufflé,

vinaigrette gingembre

Honey “cloud”, puffed quinoa, ginger vinaigrette