

MENU SALON A

36€ / PERSONNE, HORS BOISSONS

Entrée

Tartare végétal

Plat

Truite saumonée, chou pak-choï

ou

Orge perlée comme un risotto, volaille au citron et thym

Option végétarienne : Orge perlée, légumes de saison

Dessert

Sélection du moment par le chef pâtissier

SALON MENU A

36€ / PERSON, BEVERAGES EXCLUDED

Starter

Vegetable tartar

Main course

Salmon trout, pak-choï cabbage

or

Pearl barley like a risotto, lemon and thyme poultry

Vegetarian option: Pearl barley, seasonal vegetables

Dessert

Selection of the moment by the pastry chef