

## MENU SALON C

56€ / PERSONNE, HORS BOISSONS

### Entrée

Asperges blanches, sauce mousseline

*Option végétarienne : Asperges blanches, vinaigrette*

### Plat

Lieu jaune, artichaut barigoule (spécialité provençale)

*ou*

Picanha de boeuf Black Angus,

pomme de terre boulangère, sauce poivrade

*Option végétarienne : Artichaut barigoule, caviar d'aubergine*

### Dessert

Sélection du moment par le chef pâtissier

## **SALON MENU C**

---

56€ / PERSON, BEVERAGES EXCLUDED

### **Starter**

White asparagus, mousseline sauce

*Vegetarian option: White asparagus, virgin dressing*

### **Main course**

Pollack fish, barigoule artichoke (Provençal recipe)

*or*

Black Angus beef picanha, boulangère potato, salt & pepper sauce

*Vegetarian option: Barigoule artichoke, eggplant caviar*

### **Dessert**

Selection of the moment by the pastry chef