

› SEPTEMBER / OCTOBER 2018

# MENU A

36€/PERSON (BEVERAGES EXCLUDED)  
36€/PERSONNE (HORS BOISSONS)

## Starter

Cream of pumpkin soup, chestnut foam



## Main course

Duck breast with figs and red porto, creamy polenta

*or*

Fillet of sea bream, side of butternut with hazelnut

*Vegetarian option: Pan-fried mushrooms and poached egg, young salad leaves*



## Dessert

Selection of the moment by the Pastry Chef

› SEPTEMBRE - OCTOBRE 2018

# MENU A

36€/PERSON (BEVERAGES EXCLUDED)  
36€/PERSONNE (HORS BOISSONS)

## Entrée

Velouté de potiron, espuma à la châtaigne



## Plat

Magret de canard aux figues et porto rouge, polenta crémeuse

*ou*

Filet de daurade, déclinaison de butternut à la noisette

*Option végétarienne : Poêlée de champignons et oeuf poché, pousses de salades*



## Dessert

Sélection du moment par le chef pâtissier