

› 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

› 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