

› SEPTEMBER / OCTOBER 2018

# MENU B

46€/PERSON (BEVERAGES EXCLUDED)  
46€/PERSONNE (HORS BOISSONS)

## Starter

Mushroom tartlet, young salad leaves

*Vegetarian option: Cream of pumpkin soup, chestnut foam*



## Main course

Beef stew Provençal-style

*or*

Cod fish, mashed potatoes, shellfish emulsion

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



## Dessert

Selection of the moment by the Pastry Chef

› SEPTEMBRE - OCTOBRE 2018

# MENU B

46€/PERSON (BEVERAGES EXCLUDED)  
46€/PERSONNE (HORS BOISSONS)

## Entrée

Tartelette aux champignons, pousses de salades  
*Option végétarienne : Velouté de potiron, espuma à la châtaigne*



## Plat

Estouffade de boeuf à la provençale  
*ou*  
Pavé de cabillaud, écrasée de pomme de terre, émulsion de coquillages  
*Option végétarienne : Poêlée de champignons et oeuf poché, pousses de salades*



## Dessert

Sélection du moment par le chef pâtissier