

› 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

› 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