

› SEPTEMBER / OCTOBER 2018

MENU C

56€/PERSON (BEVERAGES EXCLUDED)
56€/PERSONNE (HORS BOISSONS)

Starter

Crab meat as a remoulade, lobster foam
Vegetarian option: Cream of pumpkin soup, chestnut foam



Main course

Veal breast confit like a blanquette, simmered vegetables
or
Turbot with lentils, Crémant sauce
Vegetarian option: Pan-fried mushrooms and poached egg, young salad leaves



Dessert

Selection of the moment by the Pastry Chef

› SEPTEMBRE - OCTOBRE 2018

MENU C

56€/PERSON (BEVERAGES EXCLUDED)
56€/PERSONNE (HORS BOISSONS)

Entrée

Chair de crabe en rémoulade, écume de crustacé

Option végétarienne : Velouté de potiron, espuma à la châtaigne



Plat

Poitrine de veau confite façon blanquette, légumes mijotés

ou

Turbot aux lentilles, sauce au crémant

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



Dessert

Sélection du moment par le chef pâtissier