

› 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

› 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