

› AUTOMNE 2019

# MENU A

36€/PERSON (BEVERAGES EXCLUDED)  
36€/PERSONNE (HORS BOISSONS)

## Entrée

Velouté de potiron, mousse coco



## Plat

Filet de cabillaud poché au lait safrané et risoni aux légumes

*ou*

Paleron de boeuf confit, pressé de pommes de terre et légumes d'automne

*Option végétarienne en fonction du marché*



## Dessert

Sélection du moment par le chef pâtissier



*Sur demande, nous pouvons vous réaliser un menu sur mesure  
(à partir de 50€ / personne, hors boissons)*

> AUTUMN 2019

# MENU A

36€/PERSON (BEVERAGES EXCLUDED)  
36€/PERSONNE (HORS BOISSONS)

## Starter

Cream of pumpkin, coconut foam



## Main course

Poached cod fillet with saffron milk, vegetables risoni

*or*

Confit beef chuck, pressed potatoes and Autumn vegetables

*Vegetarian option upon market availability*



## Dessert

Selection of the moment by our Pastry chef



*On demand, we can realize a custom menu  
(starting from 50€ / person, excluded beverages)*