

Menus



Menu de saison - Seasonal menu

Choisissez une entrée et un plat *ou* un plat et un dessert
You select a starter and a main course or a main course and a dessert

38,00

ou une entrée, un plat et un dessert
or a starter, a main course and a dessert

42,00

ENTREES / APPETIZERS

«Surf & Turf» lard de poitrine et scampis
«Surf & Turf» streaky bacon and scampis
ou / or

Steak tartare maison, mayonnaise parfumée à la truffe, salade d'herbes,
œuf de caille sur le plat, caviar de hareng
Home-made steak tartare, truffle flavored mayonnaise, herb salad, fried quail egg, herring caviar

SORBET

Sorbet rafraichissant au Gin Copperhead
Refreshing Gin Copperhead sorbet

PLATS / MAIN COURSES

Aile de raie poêlée, sauce vierge, sucrine, pommes de terre mousseline
Panfried skatewing, sauce vierge, sucrine, mousseline potatoes
ou / or
Cochon de lait «Blackwell», romanesco, duo de choux-fleurs blanc et violet
Suckling pig «Blackwell», romanesco, duo of white and purple cauliflower

DESSERTS / DESSERTS

Tarte au citron meringuée
Lemon meringue pie
ou / or
Tarte Tatin tiède, crème glacée à la vanille
Lukewarm Tarte Tatin, vanilla ice cream

Les prix sont annoncés en €, TVA et service inclus. Dans le cas où vous êtes sujet à certaines allergies,
n'hésitez pas à le communiquer à notre Maître d'hôtel qui vous apportera le conseil adapté.
*Rates are inclusive VAT, service and are in €. Ask our manager for the ingredients of our dishes
in case you are allergic for certain products.*

