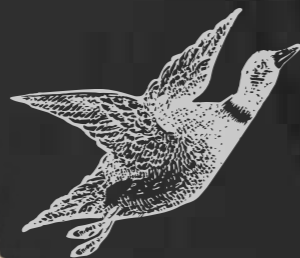
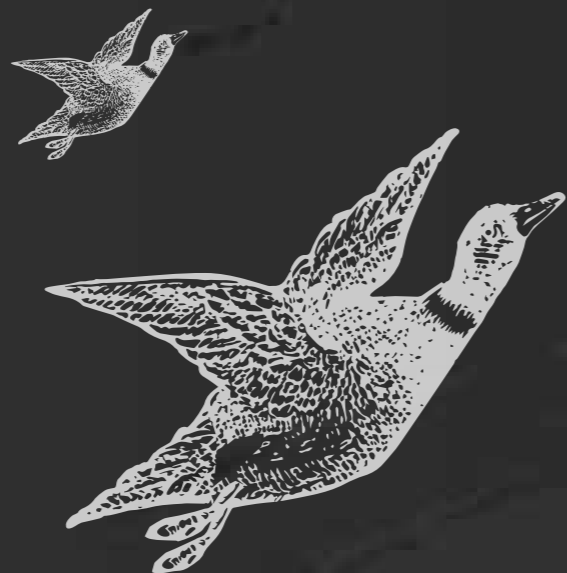


Nothing
brings
PEOPLE
together
— like —
GOOD FOOD



Jee May



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

ou **€ 38.00** or

une entrée, un plat et un dessert (sorbet inclus)
a starter, a main course and a dessert (inclusive sherbet)

€ 42.00

ENTREES APPETIZERS

Velouté de topinambour, rilette de cuisse de canard confite, mayonnaise aux herbes
Velouté of Jerusalem artichoke, rilette of candied duck leg, herb mayonnaise
ou / or

Crème brûlée de foie gras, chutney de gingembre et abricot, brioche aux raisins grillée
Crème brûlée of goose liver, chutney of ginger and apricot, toasted raisin brioche

SORBET SHERBET

Sorbet rafraichissant de Champagne
Refreshing Champagne sherbet

PLATS MAIN COURSES

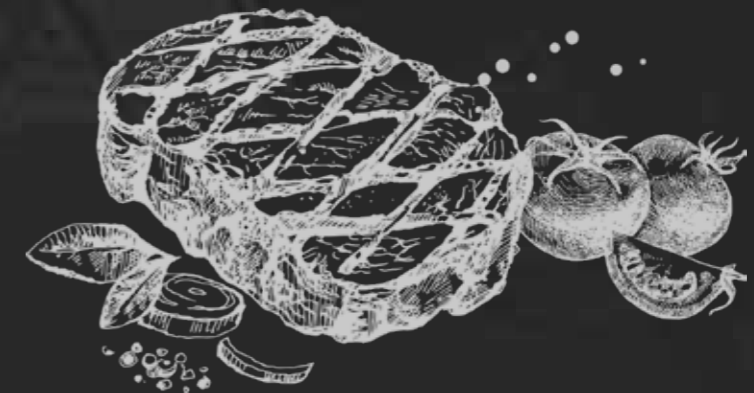
Suprême de faisan rôtie 'fine champagne', chicons caramélisés, citrouille tomates
champignon du hêtre, croquettes aux amandes
Roasted pheasant breast, caramelised chicory, tomato flavored pumpkin, beech mushroom,
almond croquettes, 'fine champagne'
ou / or

Filet de langue, tagliatelles 'nantua', structure de fenouil
Ling fillet, tagliatelle 'nantua', structure of fennel

DESSERTS DESSERTS

Bavarois aux noisettes et caramel
Hazelnut bavarois with caramel
ou / or

Assiette de 3 fromages (supplément de € 3.00)
Cheese platter with 3 different cheeses (surcharge of € 3.00)



 Spécialité du chef
Chef's specialty

 Préparation en salle (non réalisable en terrasse)
Restaurant preparation (not applicable on terrace)

 Plats végétariens
Vegetarian dish

Les prix sont annoncés en €, TVA et service inclus. Dans le cas où vous êtes sujet à certaines allergies,
n'hésitez pas à communiquer à notre Maitre 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.