

	Euros
<u><i>Entrées</i></u>	
Raviolis de champignons, extraction de cèpes émulsionnés, jambon de boeuf fermier et pignons de pin	42
Foie gras de canard “maison”, chutney et pain grillé	44
Entrée du jour	30
<u><i>Poissons</i></u>	
Omble chevalier confit, poireaux et cynorhodon, sauce végétale montée au beurre de foin	54
Pavé de bar, topinambours, écume d’aiguilles de sapin	58
Poisson du jour	50
<u><i>Viandes</i></u>	
Filet mignon de veau rôti, salsifis braisés à la mélasse et croustillant blanquette	58
Lièvre à la royale façon Antonin Carême et pommes dauphine	56
Viande du jour	50
<u><i>Fromages</i></u>	
Sélection de fromages de nos régions	30
<u><i>Desserts</i></u>	
Tarte tiède au chocolat, glace pistache	28
Soufflé Grand Marnier traditionnel, sorbet mandarine	28
Chariot de desserts	25

The DINNER Menu

FROM 7.30 PM TO 9.30 PM

Euros

Starters

Mushroom ravioli, emulsified porcini mushrooms, free-range beef ham and pine nuts	42
Duck foie gras, chutney and toasted bread	44
Starter of the day	30

Fishes

Confit arctic char, leeks and rose hips, vegetable sauce with hay butter	54
Sea bass steak, jerusalem artichokes, fir needle foam	58
Fish of the day	50

Meats

Roasted veal filet mignon, molasses-braised salsify and crispy blanquette	58
Hare à la royale cooked in Antonin Carême style and dauphine potatoes	56
Meat of the day	50

Cheeses

Selection of cheeses from our regions	30
---------------------------------------	----

Desserts

Warm chocolate pie, pistachio ice cream	28
Grand Coeur Grand Marnier hot soufflé, tangerine sorbet	28
Desserts from the trolley	25