

CARTE

Entrées



Soupe à l'Oignon Destructurée **17 €**



L'Oeuf Mousseux, Salade d'Herbes **19 €**

Raviole de Tourteau, Ecume à la Sauge Ananas **22 €**

Foie Gras de Canard au Sureau, Condiment Pêche & Romarin **24 € ***

Plats



Saint Jacques Juste Snackées, Fondu de Poireau à la Vanille **25 €**

Bar & Déclinaison de Carottes, Sauce Salmoriglio **27 €**

Côte de Veau Basse Température, Pomme Anna & son Jus **26 €**

Médaillon de Boeuf, Poêlée de Légumes **29 € ***



Dahl de Lentilles Corail Coco **20 €**

Plateau de Fromages A.O.P. - **12 €**



Desserts - **12 €**



Poire au Vin

Pavlova Fruits Rouges

Millefeuille Chocolat

Le Soufflé au Grand Marnier, Sorbet Citron

Origine des viandes : Veau & Boeuf : Nés, élevés et abattus en France

The ORIGINALS
HUMAN HOTELS & RESORTS