

Menu « Périgny » - 35 €

Entrée & Plat ou Plat & Dessert – 28 €

Mise en Bouche



Truite Fumée, Condiment Panais

Ou

Velouté de Potimarron & sa Royale de Châtaigne



Saumon à l’Oseille

Chou Packchoï

Ou

Lapin à la Moutarde

Panais & Crosnes



Chou Façon Profiterole

Ou

Macaron Pomme Tatin

Chaque plat est modifiable, via la Carte, avec un supplément de 5€ (8€ pour le Foie Gras & le Boeuf)



Tous nos plats sont « Faits Maison » et donc élaborés sur place à partir de produits bruts.

Pour toute allergie, nous vous invitons à l’indiquer lors de votre commande ou à consulter notre tableau d’allergènes à la réception.

Nos plats étant élaborés à base de produits frais, nous pouvons être amenés à être en rupture ou à modifier la carte sans préavis

Origine des viandes : Lapin : Née, élevée et abattue en France

The ORIGINALS
HUMAN HOTELS & RESORTS