

29 NOV. 2024

ENTRÉE | STARTER

Carpaccio de canard - dattes - pommes - noisettes - menthe
Duck carpaccio - dates - apples - hazelnuts - mint

PLAT | MAIN COURSE

Cabillaud - céleri-rave - beurre blanc - coques
Cod - celeriac - white butter - cockles

DESSERT

Mont Blanc - châtaigne
Mont Blanc - chestnut

MENU GASTRONOMIQUE 3 SERVICES
3-COURSE GASTRONOMIC MENU

CLASSIQUE	Sans boisson(s) No drinks included	60 € p.p
GOURMET	Eau · Sélection des vins · café et mignardise Water · Wine selection · coffee and mignardise included	80 € p.p
PRESTIGE	Champagne · trio d'amuses-bouches · Eau · Sélection des vins · café et mignardise Champagne · trio of appetizers · Water · Wine selection · Coffee and mignardise included	95 € p.p