

ENTRÉE : L'OUVERTURE

Velours de veau envoûté, éclats d'agrumes et murmure d'olives noires

Velvety veal, bright citrus notes and a whisper of black olives

PLAT : L'ARIA

Duo de sole et saumon, soupir de citron confit et herbes fraîches, symphonie de risotto aux asperges

Sole and salmon duo, a hint of preserved lemon and fresh herbs, asparagus risotto symphony

DESSERT: LE FINALE

Panna cotta vanillée, fruits des bois et éclats d'agrumes

Vanilla panna cotta with wild berries and citrus zest

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