

Menu Eveil des Sens

47 €

Amuse-bouche du Chef

Chef's appetizer

Cheesecake de St Môret aux herbes, tomates séchées et jambon cru,

Chlorophylle de basilic en vinaigrette

St Môret cheesecake with herbs, dried tomatoes, and cured ham,
basil chlorophyll vinaigrette

ou

La rilette de saumon à l'aneth, crème battue à la ciboulette, caramel de betterave

Salmon rillettes with dill, whipped cream with chives, beetroot caramel

Le galant de volaille farci au foie gras, pomme château au jus de viande

The chicken gallant stuffed with foie gras, potatoes with meat jus

ou

Le Dos de daurade snacké, barigoule d'artichaut et fenouil au pesto provençal

Seared sea bream back, artichoke barigoule, and fennel with Provençal pesto

Notre sélection de fromage (supplément 6 €)

Our cheese selection

Dessert au choix

Dessert of your choice