

Déjeuner de la Nouvelle Année

165 € hors boisson

Légumes à la truffe noire
bouillon de pot-au-feu

Thon de Méditerranée à peine saisi,
caviar gold

Petit paté chaud de volaille,
canard et de foie gras

Noix de Saint-Jacques rôties
artichauts violets cuits et crus

Pièce de veau cuisinée à la sauge
laitue braisée et tuber melanosporum

Fromage frais et affiné
salade d'herbes d'ici

Soufflé au Grand Marnier
sorbet agrumes

New year lunch

165 € excluding drinks

Vegetables with black truffle
pot-au-feu broth

Lightly seared tuna from Méditerranée
gold caviar

Chicken, duck and foie gras
warm pâté

Roasted sea scallops
raw and cooked purple artichokes

Piece of veal cooked with sage
braised lettuce and tuber melanosporum

Fresh and matured local cheese
local herb salad

Grand Marnier soufflé
citrus sorbet