
VIN AU VERRE

BLANC

Chablis « La Sereine »
Domaine La Chablisienne
2015

ROSÉ

Château de Vaudois
Côtes de Provence
2018

ROUGE

Côtes du Rhône
Domaine Charvin
2015

DE JEUNER

Légumes de Pays cuisinés à la grecque, lard de Colonnata
Greek-style local vegetables, Colonnata lard

Ou/Or

Tomates anciennes, Burrata crémeuse & basilic en feuille
Heirloom tomatoes, Burrata and basil

Ombre sur la braise, courgettes grillées, pommes de terre,
Condiment tomate confite, câpres & olives noires
**Drum fish cooked on a fire place, grilled zucchini, potatoes,
sundried tomato, capers & black olive condiment**

Ou/Or

Risotto à la caille de Bresse, girolles & amandes fraîches
Bresse quail, girolle mushrooms and fresh almond risotto

Pavlova aux fruits rouges, glace vanille
Redberries pavlova, vanilla ice-cream

Ou/Or

Soufflé traditionnel de l'Hôtel de Paris
Hôtel de Paris traditional soufflé

65 [entrée, plat et dessert]

90 [entrée, plat et dessert] [2 verres de vin et eau minérale]

Menu valable hors jours fériés et spéciaux