

---

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