

---

V I N A U V E R R E

---

B L A N C

Chablis « La Sereine »  
Domaine La Chablisienne  
2016

R O S É

Château de Vaudois  
Côtes de Provence  
2019

R O U G E

Minervois  
Domaine Borie de Maurel  
« Esprit d'Automne »  
2018

---

D E J E U N E R

---

Vitello truffato, céleri croquant & râpée de parmesan  
Vitello truffato, celery and parmesan shavings

Ou/Or

Légumes de saison cuits au naturel, pistou d'herbes  
Winter vegetables, herbs pesto

---

Poisson de la pêche locale, fenouils sur la braise & fondue d'agrumes  
Locally caught fish, grilled fennel & citrus

Ou/Or

Pièce de bœuf à la cheminée, pommes Pont-Neuf & sauce au poivre  
Piece of beef cooked on a fireplace,  
potatoes Pont-neuf and pepper sauce

---

Déclinaison de mandarines du pays  
Local tangerines revisited by our chef

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