
V I N A U V E R R E

B L A N C

Chablis « La Sereine »
Domaine La Chablisienne
2015

R O S É

Château de Vaudois
Côtes de Provence
2018

R O U G E

Côtes du Rhône
Domaine Charvin
2017

D E J E U N E R

Noix de Saint-Jacques juste dorées, endives cuites & crues,
réduction d'agrumes
Seared scallops, braised & raw endives, citrus reduction

Ou/Or

Fines feuilles de pâtes fraîches au beurre de sauge & champignons
sylvestres cuisinés ensemble
Pasta with sage butter, wild mushrooms

Poisson de la pêche locale sur la braise, écrasée de pomme de terre à
l'huile d'olive & herbes fraîches
**Locally caught Riviera fish cooked on a fireplace, mashed potatoes with
olive oil and fresh herbs**

Ou/Or

Pièce de bœuf à la cheminée, légumes d'un « pot au feu », sauce béarnaise
Grilled piece of beef, boiled vegetables, béarnaise sauce

Ananas poché aux quatre épices et son coulis de framboises
Pineapple poached in a four-spices syrup, raspberry sauce

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