

---

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

---

Soupe au pistou comme à Gênes  
**Traditional pistou soup**

Ou/Or

Anchois farcis Riviera, mesclun d'herbes & salades amères  
**Stuffed anchovies, mesclun of herbs and salads**

---

Filet de lotte à la cheminée, artichauts violets cuits & crus  
**Grilled anglerfish filet, purple artichokes**

Ou/Or

Foie gras de canard sur la braise, fruits & légumes d'automne,  
réduction de Porto  
**Duck foie gras cooked on a fire place, seasonal fruits and vegetables,  
reduction of port wine**

---

Pavlova aux fruits exotiques  
**Exotic fruit Pavlova**

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