
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
2015

D E J E U N E R

Cœur de laitue en fraîcheur d'agrumes,
avocat & tomates cerises multicolores
Heart of lettuce, avocado,
rainbow cherry tomatoes season with a citrus vinaigrette
Ou/Or

Risotto safrané, gamberoni juste saisis & criste marine
Saffron risotto, gamberoni and sea beans

Dos de maigre sur la braise condimenté d'une fine croûte d'herbes,
primeurs au naturel
Meagre fish cooked on a fireplace with herbs coating, young vegetables

Ou/Or

Pièce de veau au sautoir, épinards à peine crévés & girolles des bois
Piece of veal, creamed spinach and girolle mushrooms

Tarte fine aux figues de pays, miel & glace vanille
Fresh fig tart, honey and 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