
V I N A U V E R R E

B L A N C

Domaine La Chablisienne

« La Sereine »

Chablis

2016

R O S É

Château Vaudois

Côtes de Provence

2019

R O U G E

Domaine Borie de Maurel

« Esprit d'Automne »

Minervois

2017

D E J E U N E R

Artichauts violets & primeurs cuisinés à la Grecque
Purple artichokes and young vegetables in Greek-style

Ou/Or

Tartare de veau, huile olive vierge, citron, câpres & mesclun d'herbes
Veal tartar, olive oil, lemon, capers and herbs salad

Poisson de pêche locale sur le grill,
légumes racines mijotés & sauce cacciucco
Grilled locally caught fish, root vegetables and Cacciucco sauce

Ou/Or

Pintade fermière à la cheminée, carottes, navets & oignons nouveaux
Free-range Guinea fowl cooked on a fireplace, carrots,
turnips and spring onions

Financier, confit de poires et glace vanille
Almonds cake, crystallized pears and vanilla ice cream

Ou/Or

Soufflé traditionnel de l'Hôtel de Paris
Hôtel de Paris traditional soufflé

70 [entrée, plat et dessert]

95 [entrée, plat et dessert] [2 verres de vin et eau minérale]

Menu valable du lundi au vendredi, hors jours fériés et spéciaux