
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

Fin bouillon de crustacés & châtaignes du Piémont

Shellfish and Piemont chestnuts fine broth

Ou/Or

Risotto à la courge rouge & champignons des bois

Red kuri squash and wild mushrooms risotto

Cabillaud de pêche côtière sur la braise, haricots coco,
poivrons confits & chorizo

**Locally caught cod cooked on a fire place, coco beans,
preserved peppers and chorizo**

Ou/Or

Jarret de veau lentement confit, gremolata & légumes de saison

Veal shank, gremolata and seasonal vegetables

Vacherin glacé vanille/framboise

Iced meringue cake vanilla and raspberry

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