



Menu Classique N°1

(avec la sélection du sommelier
Including our sommeliers' wine selection)

Velouté de potimarron, crème fouetté aux éclats de noisettes
Pumpkin soup, whipped cream and shards of hazelnut

Lieu jaune au lomo, pomme de terre oignons doux, jus « chorizôgnon »
Pollack in lomo, potatoes and onions, « chorizôgnon » sauce

Chocolat / Passion / Fève tonka
Chocolat / Passion fruit / tonka bean

Café /Coffee

Menu Classique N°2

(avec la sélection du sommelier
Including our sommeliers' wine selection)

Légumes cuits et crus en vinaigrette de tapenade
Vegetables cooked and raw with a tapenade dressing

Magret de canard en croute de dragées, millas aux fruits et Légumes, jus au
vieux vinaigre.

Duck breast in a pastry crust, Millas of fruit and vegetables, mature vinegar jus

Pomme au four 2010
Oven backed appel

Café /Coffee