

Menu "Plaisir" / "Pleasure" Menu

Cromesqui au vieux Comté et chorizo, étuvée d'endives à l'orange et espuma au bleu de Gex
Kromesky fritter with Comté cheese and chorizo sausage, braised chicory with orange and Gex blue cheese mousse

ou

Saumon mariné à l'aneth, crème légère citronnée
Marinated salmon with dill, light cream sauce with lemon

Rouget barbet rôti, risotto de boulgour, tian de légumes, sauce rouille
Roast red mullet, bulgur risotto, vegetable flan, "rouille" sauce

ou

Filet mignon de porc rôti, moelleux de champignons, crème de carottes à l'huile de noisettes grillées
Roast "filet mignon" of pork, mushroom flan, carrot cream with grilled hazelnut oil

Fantaisie agrumes

Citrus fruit "fantasy" : pistachio dacquoise, lemon ganache cream, orange bavarois and grapefruit sorbet

ou

Chocolat Rhum : mousse chocolat noir, crème au Rhum et glace Rhum et raisin
Black chocolate mousse, rum cream, rum and grape ice cream

32 € | Entrée et plat
ou Plat et dessert
*Starter and main course
or Main course and dessert*

39 € | Entrée, plat
et dessert
*Starter, main course
and dessert*

Prix nets par personne (hors boissons). *Net prices per person (without drinks).*

Formule "Affaires"

35 €

Entrée, plat - ou - Plat, dessert
vin, eau minérale et café compris

*Starter, main course - or - Main course, dessert
wine, mineral water and coffee included*

Menu "Affaires"

42 €

Entrée, plat, dessert
vin, eau minérale et café compris

*Starter, main course and dessert
wine, mineral water and coffee included*

La formule et le menu "Affaires" vous sont proposés uniquement du mardi au jeudi. *Only from Tuesday to Thursday.*

12.10.11

Menu "Autour des Champignons" "Mushroom" Menu

Amuse-bouche :

Crème de Girolles et moutarde de Meaux
Girolle cream and mustard from Meaux

Fricassée de Pieds de mouton, escalope de foie gras de canard aux amandes
Fricassee of sheep's feet, duck foie gras escalope with almonds

Blanquette de lotte aux mousserons en persillade
Monkfish stew in white sauce with mousseron mushrooms with parsley and garlic

Filet de Salers en croûte de noisettes, gratin de macaroni et Cèpes, jus corsé
Fillet of "Salers" beef in a crust of hazelnuts, macaroni "au gratin" with cepe mushrooms, reduced juice

Tranche de Brie aux truffes
Slice of Brie stuffed with truffles

Velours pain d'épices et figues noires, coulis d'orange
Fig mousse with gingerbread, orange coulis

69 € | Hors boissons
Without drinks

Prix nets en euros par personne / *Net prices in euros per person.*

Nos viandes sont certifiées d'origine hors pays sous embargo (naissance, élevage, abattage), la traçabilité de leur origine est à votre disposition auprès du responsable du restaurant.
(Décret 2002-1465 du 17/12/2002). *Our beef is certified as originating from embargo-free countries, where it was born, raised and slaughtered.*
Documents indicating tracability of origin can be obtained from the Room/Service manager.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.