

A P É R I T I F

Cocktail maison



E N T R É E

Mi-cuit de foie gras, chutney de saison



P L A T

Pavé de veau, jus truffé, mikado de légumes



F R O M A G E S

Assiette de fromages affinés par notre maître fromager
(+8€)



D E S S E R T

Coup de foudre tout chocolat, coulis de fruits rouges

A P E R I T I F

House cocktail



S T A R T E R

Mi-cuit of foie gras, seasonal chutney



M A I N C O U R S E

Veal steak, truffle jus, vegetable mikado



C H E E S E

Cheese platter matured by our master cheesemaker
(+8€)



D E S S E R T

All-chocolate coup de foudre, red fruit coulis