

MENU DEGUSTATION

LES VENDREDIS ET SAMEDIS SOIRS

110€/PERSONNE

Une coupe de champagne

ENTRÉE

Carpaccio de langoustines, Granny Smith, agrumes

PLAT 1

Dos de cabillaud, poireaux rôtis, beurre blanc citronné

PLAT 2

Quasi de veau à la truffe, riz vénéré, sauce suprême

FROMAGES

DESSERT

Nina Métayer

MUSIQUE LIVE

EAUX & BOISSONS CHAUDES INCLUSES



TASTING MENU

FRIDAY AND SATURDAY EVENINGS

110€/PERSON

A glass of Champagne

STARTER

Scampi carpaccio, Granny Smith apple, citrus

MAIN COURSE 1

Cod loin, roasted leeks, lemon butter sauce

MAIN COURSE 2

Truffle veal loin, venere rice, supreme sauce

CHEESES

DESSERT

Nina Métayer

LIVE MUSIC

WATER & HOT DRINKS INCLUDED