

1er JANVIER  
January 1st



BRUNCH DU JOUR DE L'AN  
New Year's Day brunch

Poireaux confits, condiment truffe noire  
*Candied leeks, black truffle condiment*

Ou / Or

Œuf bio mollet, homard, homard, sabayon au vin jaune  
*Organic soft-boiled egg, lobster, sabayon with yellow wine*

\*\*\*

Turbot à blanc, salsifis rôtis et condiment herbacé  
*Braised turbot, roasted salsify & herb condiment*

Ou / Or

Pithiviers de canard, légumes et fruits confits  
*Duck pithiviers with candied vegetables and fruit*

\*\*\*

Table de chasse avec fromages et mesclun  
*Game table with cheeses and mesclun*

\*\*\*

Neige des tropiques  
*Tropical snow*

\*\*\*

Si vous présentez une intolérance ou allergie à certains produits, nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande

Tous nos oeufs de poule sont issus de l'agriculture biologique. Nos volailles et viandes bovines sont d'origine France

Conformément à l'arrêté ministériel du 24 août 2011, des éthylotests sont à votre disposition

Les prix s'entendent nets en euro incluant la TVA et la contribution employés 5%

Veillez noter que l'hôtel n'accepte pas les chèques

*If you suffer from an allergy or food intolerance, please inform a member of the restaurant team upon ordering*

*All our hen's eggs are organic. Our poultry and beef are from France*

*In accordance with the ministerial decree of 24 August 2011, breathalysers are available upon request*

*Prices are shown in euros including VAT and a 5% employee contribution*

*Please note we cannot accept payment by cheque*

Une coupe de Champagne Veuve Clicquot Grande Dame 2018  
Jus de fruits frais, eaux minérales et boissons chaudes  
*Served with a glass of Veuve Clicquot Grande Dame 2018 Champagne, fresh juices, water and hot drinks*