

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%

Veuillez 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