



MENU DÉJEUNER DU NOUVEL AN

NEW YEAR'S LUNCH *MENU*

3 Plats à 85€

Menu unique servi pour le déjeuner du Dimanche 1^{er} Janvier 2023
Incluant par personne :

3 courses at 85€

Unique menu served for lunch on Sunday 1st January 2023
Including, per person:

Carpaccio de bar de ligne
Coquillages, perle de hareng, céleri vert, aneth
Carpaccio of bass
Shellfish, herring pearl, green celery, dill

Ballotine de volaille label rouge et homard bleu
Jus bisqué, beurre de pomme de terre truffé
Ballotine of red label poultry and blue lobster
Bisque juice, potato butter with truffles

Saint Honoré à la vanille de Tahiti
Saint Honoré with Tahitian Vanilla

INFORMATIONS

Tarifs nets, taxes et services compris.

Tous nos plats sont faits maison à base de produits frais issus de notre potager biologique, de producteurs et de fournisseurs locaux.

Nos plats peuvent contenir des substances ou des produits susceptibles de provoquer des allergies.

Pour votre information, la liste de ces substances ou produits est disponible sur simple demande auprès de nos équipes.

Viandes et volailles élevées et abattues en France.

INFORMATION

Net prices, including taxes and services.

All our dishes are homemade using fresh produce from our organic garden, local producers and suppliers.

Our dishes may contain substances or products causing allergies or intolerances.

For your information, the list of these substances or products is available on request from our teams.

Meat and poultry raised and butchered in France.