



MENU
DÎNER DU JEUDI 13 JUILLET 2017
DINNER ON THURSDAY 13TH JULY 2017

LA PECHE ET LA TOMATE

Le verger se transforme en sorbet, le potager en pulpe acidulée, la campagne croustillante est effleurée d'une herbe dite " marjolaine ".

PEACH AND TOMATO

Orchard like a sorbet, vegetable garden in acidulated pulp, and the countryside, crunchy with marjoram flavors.

LA LANGOUSTINE

Croustillante et gourmande dans une mouvance maritime, au potager fruité.

DUBLIN BAY PRAWN

Crisp and gourmet in a maritime movement and fruit garden.

LE PIGEON

En suprême et en tourte, sauce civet, garniture Riviera.

PIGEON

Breast and pie, civet sauce, Riviera garnish.

LA PÊCHE MERINGUE

PEACH MERINGUE

LES MIGNARDISES "PALME D'OR"

PETITS FOURS "PALME D'OR"

210€ par personne, hors boissons

€ 210 per person, excluding beverages