



## Menu 49 €

### Entrées

Assiette de Foie Gras de canard maison, chutney de melon  
St-Jacques au confit de Rose et citron vert

### L'entracte

*Granité de Champagne au citron*

### Plats

Grenadin de veau, sauce échalote au porto  
*Écrasé de pommes de terres, duo de légumes confits et champignons*

Lotte à l'américaine  
*risotto crémeux au parmesan, poêlée de légumes de saison, duo de légumes confits*

### Desserts

L'Assiette de fromage  
*Trilogie de fromages sélectionnés par notre Maître d'Hôtel*

Le Royal Chocolat  
*Entremet au chocolat sur génoise, croustillant praliné*

La Variation Fruitée  
*Pâte brisée, gelée de fruits, sorbet de fruits, tartare de fruits, noisettes concassées*