

MENU

« À LA DÉCOUVERTE »

ST JACQUES SUR LA BRAISE, mesclun d'herbes et de salade

ou

FOIE GRAS DE CANARD GRILLÉ, poire, raisin, châtaigne, potiron et betterave

□□□

RISOTTO « DU MOMENT »

ou

POISSON DE LA PÊCHE LOCALE

□□□

CÔTES D'AGNEAU À LA SARRIETTE, haricots verts au beurre échiré

ou

FILET DE BŒUF DE RACE FRANÇAISE, pommes façon gratin dauphinois, sauce bordelaise

□□□

SOUFFLÉ « TRADITION » servi à l'Hôtel de Paris depuis 1898

98 €

par personne

DU DIMANCHE AU MERCREDI DE NOVEMBRE À MARS

(Au dîner, sauf jours fériés et fêtes de fin d'année)