

OCTOBRE



ENTRÉE

Velouté de courge, panne montagnarde,
noisettes et son huile d'herbe sauvage

Ou

Saumon gravlax, crème de citron yuzu et ses
blinis

PLAT

Râble de lapin poêlé et son jus, purée de
pommes de terre crémeuse

Ou

Médailillon de homard rôti et son beurre
d'agrumes, fondue de poireaux

DESSERT

Brioche aux pralines, façon pain perdu

Ou

Pavlova aux marrons, coulis de fruits rouge

38€

MIÉ

RESTAURANT PANORAMIQUE

INU

Toutes nos viandes sont d'origine française ou de l'Union Européenne.
Pour plus de renseignements, se référer au maître d'hôtel.
La liste des allergènes est à disposition sur demande.