NOVEMBRE

ENTRÉE

Carpaccio de cèpes, effiloché de jambon à la truffe noire

Ou

Saint-Jacques snackées et champignons, poêlée de clémentine, écume d'algues

PLAT

Filet de merlu, crème de verveine fraîche, confit de clémentine, écrasé de potimarron et chips de cèpes

Ou

" Bouchée à la Reine" de volaille au vin jaune et aux morilles, riz sauvage

DESSERT

Tartelette au chocolat Weiss et sa mousse clémentine

Ou

Soupe de clémentine, financier aux cèpes et amandes



RESTAURANT PANORAMIQUE





Toutes nos viandes sont d'origine française o<mark>u de l'Union Européenne.</mark>
Pour plus de renseignements, se référer au maitre d'hôtel.
La liste des allergènes est à disposition sur d<mark>emande.</mark>