

chutney de pommes du terroir au poivre de Java.

Plat principal

Filets de rouget en tapenade de truffe et d'olives de Provence, purée écrasée à la fourchette parfumée aux agrumes, carottes à l'orange et au cumin.





Terrine Foie gras maison et pain d'épices artisanal

Millefeuille de raclette du Queyras

Plat principal

Pâtes fraîches maison au poulet de Bresse

et morilles Desserts Buche Mont-blanc



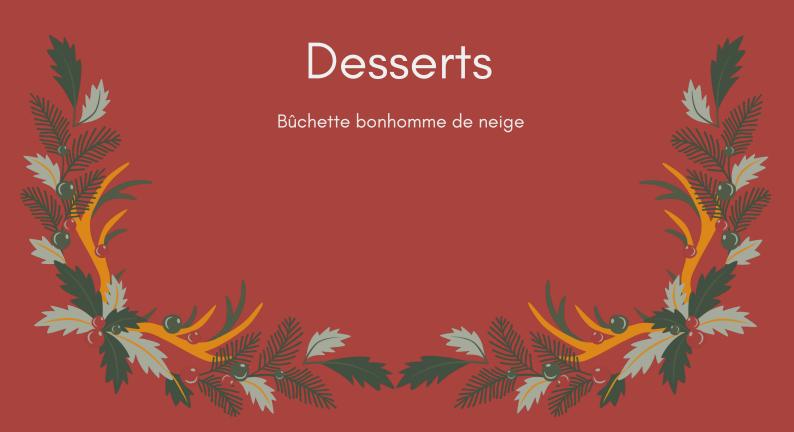
Entrée

Terrine Foie gras maison et pain d'épices artisanal

De 3 ans / 5 ans

Plat principal

Pâtes fraîches maison au poulet de Bresse et morilles





Main courses

Red mullet fillets served with a truffle & local olives' tapenade, hand-mashed puree with citrus undertones, carrots cooked with oranges & cumin.

Whole free-range poultry, carved and shared, creamy sauce made with vin jaune & morels, luscious red kuri squash & chesnuts' puree.

Desserts

Homemade French truffle mountain cheese, Mont-blanc's Yule log and chocolate & passion fruit's Yule log