

S A I S O N S

R E S T A U R A N T

Menu Saveurs

40 € par personne, menu deux plats

50 € par personne, menu trois plats

Amuse-bouche

*

Le foie gras et le poireau

En terrine, cœur de poireaux vinaigrette

En royale et crème Vichyssoise

*

Le merlan de ligne et la pomme nouvelle

Tronçon cuit meunière

Pomme de terre Jackson au caviar

Jus d'arêtes condimenté façon grenobloise

*

La volaille de Bresse et l'asperge

Le suprême moelleux

La cuisse rôtie à plat

Pointes et queues d'asperges

*

Fromages affinés

*

Dessert « Saisons »