



# DEJEUNER DU DIMANCHE

Menu en 5 étapes, 2 heures de parcours

A partir de 85€ par personne

## E N T R É E S

Tartare de saumon à la mangue,  
fraîcheur de coriandre et vinaigrette acidulée

\*\*\*

Crème de courgettes et asperges vertes  
à l'huile de paprika fumé, croûtons dorés

## P L A T

Rôti de noix pâtissière de veau à la citronnelle,  
jus court et mousseline de petits pois

## F R O M A G E S

Camembert aux truffes, Cantal entre deux AOP,  
Morbier AOP, sucrose et confiture de figues

## D E S S E R T

Croustillant Passion-Vanille

Biscuit génoise, Gavotte chocolat au lait,  
mousse passion-vanille, glaçage passion





# SUNDAY LUNCH

5-step menu, 2-hour tour

From €85 per person

## S T A R T E R S

Salmon tartare with mango,  
fresh coriander and acidulous vinaigrette

\*\*\*

Cream of courgette and green asparagus soup  
with smoked paprika oil and golden croutons

## D I S H

Roast veal in pastry sauce with lemongrass,  
reduced jus and pea mousseline

## C H E E S E S

Camembert aux truffes, Cantal entre deux AOP,  
Morbier AOP, sucrine et confiture de figues

## D E S S E R T

Passion Fruit and Vanilla Crisp

Sponge cake, milk chocolate Gavotte biscuit,  
passion fruit and vanilla mousse, passion fruit icing

