



# DÉJEUNER DU DIMANCHE

MENU EN 5 ÉTAPES, 2 HEURES DE PARCOURS  
A PARTIR DE 85€ PAR PERSONNE

## ENTRÉES

Saumon de Norvège en gravlax, Timut et baies roses,  
velours de citron vert et pickles d'oignon rouge

\*\*\*

Crème de panais aux senteurs d'automne,  
concassé de noisettes torréfiées et huile de paprika

## PLAT

Suprême de poulet fermier rôti, jus court,  
purée de pomme de terre parfumée à l'huile de  
truffe, poêlée de champignons bruns et légumes

## FROMAGES

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

## DESSERT

“Intense”

Entremet caramel et chocolat au lait  
(Biscuit au cacao, croustillant praliné et gavotte, crémeux caramel,  
mousse au chocolat au lait et glaçage miroir chocolat caramel)





# SUNDAY LUNCH

5 STEPS MENU, TWO-HOUR TOUR  
FROM €85 PER PERSON

## STARTERS

Norwegian salmon gravlax, Timut pepper  
and pink peppercorns, lime velouté and red onion pickles

\*\*\*

Parsnip cream with autumnal aromas,  
crushed roasted hazelnuts and paprika oil

## MAIN COURSE

Roasted free-range chicken breast with reduced  
gravy, truffle oil-infused mashed potato,  
pan-fried brown mushrooms and vegetables

## CHEESE PLATTERS

Camembert with truffles, Cantal (between two  
AOP designations), Morbier AOP, Sucrine lettuce,  
and black fig confit

## DESSERT

"Intense"

Caramel and Milk Chocolate Dessert  
(Cocoa sponge cake, praline and Gavotte crisp, caramel cream,  
milk chocolate mousse, and caramel-chocolate mirror glaze)

