

LA CARTE DU MOMENT
Restaurant

ENTRÉES

VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS, PARFUMS DES SOUS-BOIS 15 €

Mushroom velouté, essence of the forest €15

TARTARE DE VEAU, NOISETTES ET BRICELET AU BEAUFORT 16€

Veal tartare, hazelnuts, and crisp Beaufort wafer €16

MOSAÏQUE DE TRUITE DE SAVOIE ET POIREAU, CITRON CONFIT 16€

Savoy trout mosaic, leek, and candied lemon €16

PLATS

RISOTTO AU CÉLERI, BLEU DE BONNEVAL, NOIX TORRÉFIÉES 22 €

Celery risotto, Bonneval blue cheese, and toasted walnuts €22

OMBLE CHEVALIER, PANAIS, SABAYON FLEUR D'ORANGER ET KUMQUATS CONFITS 27 €

Omble chevalier (lake fish), parsnip, orange blossom sabayon, and candied kumquats €27

MAGRET DE CANARD, DÉCLINAISON DE RACINES, COINGS, PLEUROTÉS, ET JUS ÉCRÉMÉ À L'ESTRAGON 26 €

Duck breast, root vegetable medley, quinces, oyster mushrooms, and tarragon jus €26

DESSERTS

BEAUFORT, IVRESSE DE SAPINETTE 10€

Beaufort cheese, spruce tip liqueur €10

SABLÉ BRETON, CRÈME CAFÉ, BUTTERNUT ET PRALINÉ AUX GRAINES DE COURGE 12€

Breton shortbread, coffee cream, butternut squash, and pumpkin seed praline €12

TEXTURES DE POIRES, CARDAMOME, CRUMBLE AMANDE 12€

Textured pears with cardamom, almond crumble €12

CHOCOLAT CARAÏBES 64%, BISCUIT MOELLEUX AU CARVI 12€

64% Caribbean chocolate with soft caraway biscuit €12

MENU *Le Luce*

42 €

COULEURS DE CHOU-FLEUR, ESPUMA DE SÉSAME ET ANGUILE FUMÉE, GINGEMBRE

Cauliflower color, sesame espuma and smoked eel, ginger

CABILLAUD CONFIT À L'HUILE, BUTTERNUT, AMANDE ET HERBES

Cod confit in oil, butternut, almond and herbs

MERINGUE AU POIVRE DE TIMUT, CRÉMEUX DE PAMPLEMOUSSE

Timut pepper meringue, grapefruit cream