

Dinner 31st May

MENU

Entrée

E1: Tartare de Saumon et Bar
vinaigrette au citron

ou

E2: Carpaccio de Boeuf parfumé à la truffe
salade roquette et copeaux de parmesan

Plat

P1: Dos de Sandre rôti
pulpe de brocolis, crème Champagne ciboulette

ou

P2: Mijoté de Joue de Boeuf aux champignons des bois
légumes printaniers

Dessert

D1: Croustillant au chocolat et glace vanille

ou

D2: Vacherin glacé aux fruits rouges

A vegetarian option for the Entrée (EV) and for the Plat (PV) will be available.

Also, instead of a dessert, it is possible to opt for a selection of cheeses (Cheese)