

JEUDI 29 AOÛT DÉJEUNER

ENTRÉE

*Œuf de poule frit, velouté de poivron rouge,
huile de coriandre*

PLAT*

*Dos de cabillaud façon «Fish & Chips»,
caviar d'aubergine, sauce tartare*

DESSERT

*Macaron framboise, crème de citron,
feuille de menthe*

75 €

*Option végétarienne disponible

THURSDAY, 29 AUGUST LUNCH

STARTER

*Fried chicken egg, red pepper velouté,
coriander oil*

MAIN*

*Cod fillet «Fish & Chips» style,
eggplant caviar, tartar sauce*

DESSERT

*Raspberry macaron, lemon cream,
mint leaf*

75 €

*Vegetarian option available

JEUDI 29 AOÛT DÎNER

ENTRÉE*

*Bavarois de courgette, sauté de gambas au tandoori,
frisée au sésame, vinaigrette aigre-douce*

PLAT*

*Filet mignon de veau rôti, crémeux de chou-fleur,
ravioli de champignon, jus réduit*

DESSERT

Fondant au chocolat, tartare de mangue

100 €

*Option végétarienne disponible

THURSDAY, 29 AUGUST DINNER

STARTER*

*Zucchini bavarois, tandoori sautéed prawns,
frisée with sesame, sweet and sour vinaigrette*

MAIN*

*Roasted veal tenderloin, creamy cauliflower,
mushroom ravioli, reduced jus*

DESSERT

Chocolate fondant, mango tartare

100 €

*Vegetarian option available

VENDREDI 30 AOÛT DÉJEUNER

ENTRÉE

*Gaspacho de petit pois, fêta au sésame noir,
huile de truffes blanches*

PLAT*

*Saumon écossais mi cuit, risotto à la betterave,
sauce persil*

DESSERT

Chocolat poire, sorbet à la rhubarbe et au fenouil

75 €

*Option végétarienne disponible

FRIDAY, 30 AUGUST LUNCH

STARTER

*Pea gazpacho, feta with black sesame,
white truffle oil*

MAIN*

*Lightly cooked Scottish salmon, beetroot risotto,
parsley sauce*

DESSERT

Chocolate pear, rhubarb and fennel sorbet

75 €

*Vegetarian option available

VENDREDI 30 AOÛT DÎNER

ENTRÉE

*Millefeuille à la tomate, burrata
et pesto basilic*

PLAT*

*Suprême de volaille façon curry,
fricassée de pakchoï*

DESSERT

*Tartelette aux fraises, sorbet Cointreau,
orange*

140 € (Spectacle inclus)

*Option végétarienne disponible

FRIDAY, 30 AUGUST DINNER

STARTER

*Tomato millefeuille, burrata,
and basil pesto*

MAIN*

*Chicken supreme with curry,
pak choi fricassee*

DESSERT

*Strawberry tartlet, Cointreau sorbet,
orange*

140 € (Show included)

*Vegetarian option available

SAMEDI 31 AOÛT DÉJEUNER

ENTRÉE*

*Feuilleté de porcelet aux fruits confits,
jeunes carottes en salade*

PLAT*

*Filet de bar snacké, écrasé de pommes de terre à l'huile
d'olive et ciboulette, sauce Chartreuse*

DESSERT

*Sablé breton, ganache noix de coco,
ananas en chips*

100 €

*Option végétarienne disponible

SATURDAY, 31 AUGUST LUNCH

STARTER*

*Suckling pig puff pastry with candied fruits,
baby carrot salad*

MAIN*

*Seared sea bass fillet, mashed potatoes with olive
oil and chives, Chartreuse sauce*

DESSERT

*Breton shortbread, coconut ganache,
pineapple chips*

100 €

*Vegetarian option available

DIMANCHE 1 SEPTEMBRE DÉJEUNER

ENTRÉE

*Fleur de courgette farcie à la ricotta,
piperade de légumes au vinaigre balsamique*

PLAT*

*Hachis Parmentier de bœuf,
chapelure d'herbes*

DESSERT

*Brownie, glace au chocolat,
tuile de cacahuète*

110 €

*Option végétarienne disponible

SUNDAY, 1 SEPTEMBER LUNCH

STARTER

*Zucchini flower stuffed with ricotta,
vegetable piperade with balsamic vinegar*

MAIN*

*Beef Parmentier,
herb breadcrumbs*

DESSERT

*Brownie, chocolate ice cream,
peanut biscuit*

110 €

*Vegetarian option available