

---

# MENU BISTRONOMIQUE 38 €

## Entrées

Eclair de haddock fumé, caviar de hareng et chips noires

*ou*

Vittelo tonatto, Noix de veau cuit basse température,  
sauce au thon, câpre, parmesan et épinard

## Plats

Dos de cabillaud rôti, courgettes et crème de céleri, sauce grenobloise

*ou*

Pluma de porc ibérique, fondue de poireaux et sauce châtaigne

## Desserts

Dôme financier, gelée de myrtille et quartier de fruits de saison

*ou*

Poire pochée au Roc de Candale, moelleux au marron  
et mendiant au chocolat blanc, pistache