



LES 4 SAISONS

RESTAURANT

DÉGUSTATION

ŒUF À 64°C . ASPERGES . ANGUILE FUMÉE . BEURRE BLANC . MOUSSEUX D'ASPERGES

OU

TATAKI DE BŒUF RÔTI / FUMÉ . SATÉ . FOIE GRAS RÔTI . PIQUILLOS

BAR À LA PLANCHA . MOUSSEUX À L'AIL NOIR . ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE . POIREAUX

OU

VEAU EN CUISSON DOUCE . PETITS POIS . PANCETTA . POINTES VERTES . JUS AUX MORILLES

SÉLECTION DE FROMAGES 9€ • À LA PLACE DU DESSERT 5€ • AVEC UN VERRE DE VIN ASSORTI 14€

FRAISES . RHUBARBE . SORBET VIOLETTE . VERVEINE

OU

CHOCOLAT DULCEY . GLACE TONKA . CAMEL . MACADAMIA

MENU 3 SERVICES : 42€ | SÉLECTION DE VINS : 20€

Nos menus sont servis par table entière. Nous travaillons uniquement des produits frais de saison, il se peut qu'un changement survienne.



LES 4 SAISONS

RESTAURANT

DÉGUSTATION

TATAKI DE BŒUF RÔTI/FUMÉ . SATÉ . FOIE GRAS RÔTI . PIQUILLOS

BAR À LA PLANCHA . AIL NOIR . CRÈME DE VOLAILLE . ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE . POIREAUX

VEAU EN CUISSON DOUCE . PETITS POIS . PANCETTA . POINTES VERTES . JUS AUX MORILLES

SÉLECTION DE FROMAGES 9€ • À LA PLACE DU DESSERT 5€ • AVEC UN VERRE DE VIN ASSORTI 14€

FRAISES . RHUBARBE . SORBET VIOLETTE . VERVEINE

MENU 4 SERVICES : 49€ | SÉLECTION DE VINS : 25€

Nos menus sont servis par table entière. Nous travaillons uniquement des produits frais de saison, il se peut qu'un changement survienne.