

Dimanche 24 mai 2009  
Sunday 24th May 2009

Dîner/ Dinner

Salle Belle Epoque

Salade gourmande du Grand Prix aux jeunes  
morilles en vinaigrette

**Gourmet salad with young morels, vinaigrette  
dressing**

\*\*

Médallions de lotte sur une purée de jeunes  
carottes,

sauce marinière aux fèves

**Medallions of anglerfish on a purée of carrots,  
shallot sauce with small broad beans**

ou/or

Mignon d'agneau au chorizo,

galette de riz safranée

**lamb loin with chorizo,  
round saffron flavoured rice cake**

\*\*

Chariot de desserts de notre chef pâtissier

Jocelyn Ballat

**Suggestions from our pastry cook Jocelyn Ballat**

ou/or

Carpaccio d'ananas et son sorbet à la noix de  
coco

**Pineapple Carpaccio and its coconut sorbet**

\*\*

Mignardises

**Assorted petits fours**

\*\*

Tasse de moka

**Coffee**

\*\*

Prix : 220 € par personne, hors boissons,  
*taxes et service compris*

**Price: 220 € per person, without beverage,  
including tax and service.**