

Samedi 23 mai 2009  
Saturday, 23rd May 2009

Dîner / Dinner  
Salle Belle Epoque

Foie gras de canard au chutney d'ananas au curry  
tranche de pain d'épice  
**Duck foie gras, pineapple chutney curry flavoured,  
slice of gingerbread**

\*\*

Risotto moelleux de petits pois et de poulpe  
**Smooth risotto with green peas and octopus**

\*\*

Dos de daurade royale à la vapeur, huile de safran et  
asperges rôties

**Steamed fillet of gilt-head bream,  
saffron oil and roast asparagus**

Ou / or

Médailillon de veau à la soubise truffée  
lasagne d'herbes et de tomate  
**Veal medallion with truffles sauce,  
lasagna with tomato and green vegetables**

\*\*

Chariot de desserts de notre chef pâtissier Jocelyn  
Ballat

**Suggestions from our pastry cook Jocelyn Ballat**

Ou/or

Déclinaison chocolatée en fines couches croquantes  
comme un 1000feuilles

**Chocolate in thin crispy layers as a millefeuille**

\*\*

Mignardises / **Assorted petits fours**

\*\*

Tasse de Moka/ **Coffee**

\*\*

Prix : € 220 par personne incluant ½ bouteille de  
champagne, eaux minérales,  
taxes et service

**Price : € 220 per person , including ½ bottle of  
champagne, mineral waters,  
tax and service.**