

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.**