

le grill

MENU 150 ANS

(Servi pour 2 personnes)

FOIE GRAS DE CANARD CONFIT, pain de campagne toasté
Preserved duck foie gras, toasted country loaf

□□□

PETITE NAGE DE HOMARD BRETON AU CHARDONNAY, primeurs, sauce coraillée
Brittany lobster in an aromatic broth with Chardonnay, early vegetables, coral sauce

□□□

TURBOT SUR LA BRAISE, légumes grillés, condiment Riviera
Turbot over the coals, grilled vegetables, Riviera seasoning

□□□

CARRÉ D'AGNEAU DES PRÉALPES, oignons grelots & pommes grenailles,
champignons sylvestres, vrai jus
Rack of lamb from the Prealps, baby onions & new potatoes, wild mushrooms, juice

□□□

SOUFFLÉ « TRADITION » servi à l'Hôtel de Paris depuis 1898
Traditional Soufflé served in the Hôtel de Paris since 1898

□□□

TASSE DE MOKA, mignardises & chocolats de l'Hôtel de Paris
Coffee, delicacies & chocolates from Hôtel de Paris

€ 150 PAR PERSONNE, TAXE & SERVICE COMPRIS

BOISSONS EN SUPPLÉMENT

€ 150 PER PERSON, TAX & SERVICE INCLUDED

BEVERAGES IN ADDITION