

DÉJEUNER DE LA  
FÊTE DES MÈRES

*Dimanche 31 mai 2026*

Amuse-bouche

Carpaccio de betterave et son tartare,  
truite fumée des Alpes

Ombre Chevalier,  
trilogie de carottes aux agrumes, émulsion de fanes

Quasi de veau,  
artichaut en barigoule et jus de veau

Crèmeux de brebis de la ferme du Pibou

Duo rhubarbe et fraise

MENU EN 5 SERVICES — 70€ TTC par personne

Hors boissons



# MOTHER'S DAY

## LUNCH

*Sunday, May 31st 2026*

Amuse-bouche

Beetroot carpaccio and tartare,  
smoked Alpine trout

Arctic char,  
citrus-glazed carrot trilogy, carrot-top emulsion

Veal quasi,  
artichoke barigoule and veal jus

Sheep's milk cream from Ferme du Pibou

Rhubarb and strawberry duet

5-COURSE MENU — 70€ per person

Excluding drinks

