



MENU BANQUET N°1

A PARTIR DE 12 CONVIVES

AMUSE-BOUCHE DU MOMENT

Pre-dinner snack

RISOTTO « RETOUR DU MARCHÉ DE LA CONDAMINE »

Seasonal vegetable risotto

POISSON DE PÊCHE LOCALE COMME ON AIME SUR LA RIVIERA

Locally-caught fish, as we like it on the Riviera

SOUFFLE TRADITION DE L'HÔTEL DE PARIS, GRAND MARNIER, FRUITS ROUGES OU CHOCOLAT

Traditional soufflé from the Hotel de Paris, Grand Marnier, berries or chocolate

TASSE DE MOKA, MIGNARDISES ET CHOCOLATS MAISON

Coffee, home-made delicacies & chocolates

135 €, TAXES ET SERVICE COMPRIS, HORS BOISSONS



MENU BANQUET N°2

A PARTIR DE 12 CONVIVES

AMUSE-BOUCHE DU MOMENT

Pre-dinner snack

SALADE DE HOMARD BLEU, AVOCAT / MANGUE

Blue lobster salad, avocado/mango

TURBOT COTIER EN TRONÇON, JARDINIÈRE CROQUANTE ACIDULÉE

Turbot fillet in portion, crunchy mixed diced spring vegetables

CARRÉ D'AGNEAU DES PRÉALPES DU SUD À LA SARRIETTE

Préalpes du Sud rack of lamb with savory

SOUFFLE TRADITION DE L'HÔTEL DE PARIS, GRAND MARNIER, FRUITS ROUGES OU CHOCOLAT

Traditional soufflé from the Hôtel de Paris, Grand Marnier, berries or chocolate

TASSE DE MOKA, MIGNARDISES ET CHOCOLATS MAISON

Coffee, home-made delicacies & chocolates

165 €, TAXES ET SERVICE COMPRIS, HORS BOISSONS



FORFAIT BOISSONS “COLLECTION”

COMPRENANT UNE ½ BOUTEILLE DE VIN PAR PERSONNE ET LES EAUX MINÉRALES

50 € PAR PERSONNE

VINS BLANCS

BOURGOGNE – BOURGOGNE-CHARDONNAY – DOMAINE BOUZEREAU-GRUERE 2013

BOURGOGNE – RULLY « LES VILLERANGES » - DOMAINE DE LA FRAMBOISIERE 2012

VINS ROUGES

BORDEAUX - CHATEAU L'ENCLOS-GALLEN – MARGAUX 2003

BORDEAUX – CHATEAU LA FLEUR GAZIN – POMEROL 2001

Ces vins sont soumis à des variations de stocks et devront, avant d'être confirmés, faire l'objet d'une vérification de leur disponibilité, ainsi que de leur millésime, auprès de nos Sommeliers.

En cas de dépassement de forfait, le tarif de ces vins est de 100 Euros la bouteille.