



## MENU N°1

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 N°2

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.*