

❖ LA SAISON DES CÈPES ET DE LA TRUFFLE ❖

Game & Truffle season



Avec l'arrivée de la saison des champignons et des truffes, des arômes intenses et purs se déploient – les véritables stars de notre cuisine d'automne.
Ces ingrédients nobles allient tradition et raffinement et rendent chaque moment de dégustation unique.

*The arrival of mushroom and truffle season brings intense and authentic flavors, the undisputed stars of our autumn cuisine.
These precious ingredients boast a long history and many curiosities that make them even more special.*



TRUFFE - TRUFFLE

DÉCOUVREZ DANS LE MENU | *DISCOVER IN THE MENU*

Nos chefs recommandent d'enrichir ces plats avec de la truffe, sélectionnée sur place et servie au poids, selon disponibilité.

Our chefs suggest refining these dishes with freshly selected truffle. The truffle is charged by weight, depending on availability.

NOTRE PROPOSITION | *OUR RECOMMENDATION*

Tagliolini ou risotto au beurre et parmesan
Tagliolini or risotto with butter and Parmesan

19 | 25

+ Truffe blanche 1g au prix du jour | + *White truffle 1g at the daily price*



CÈPES – PORCINI MUSHROOMS

DÉCOUVREZ DANS LE MENU | *DISCOVER IN THE MENU*

Nos chefs suggèrent de sublimer ces plats avec de délicieux cèpes frais.

Our chefs recommend refining these dishes with fresh, delicious porcini mushrooms

Cèpes frais sautés
Fresh sautéed porcini mushrooms

29 | 34

NOTRE PROPOSITION | *OUR RECOMMENDATION*

Tagliolini ou risotto aux cèpes
Tagliolini or risotto with porcini mushrooms

31 | 36

eat more of what makes you happy.