



MENU *Centenaire*

ENTRÉE **STARTER**

Esquisse printanière, raviole et
citron confit, noisettes torréfiées

*Springtime Sketch, ravioli with candied
lemon, toasted hazelnuts*

PLAT **MAIN**

Mignon de veau fumé aux herbes,
carottes plurielles, polenta croustillante

*Herb-smoked veal tenderloin, heirloom
carrots, crispy polenta*

DESSERT **DESSERT**

Vanille 1926



75 €

Tarif en Euros TTC, hors contribution employés de 5%
Price in € incl. tax, excl. 5% staff contribution.



MENU *Centenaire*

COCKTAIL "LE CENTENAIRE"

Gin infusé à la violette, sirop de violette,
citron jaune, champagne
*Violet-infused gin, violet syrup, lemon,
champagne*

23 €



Un cocktail aérien, floral et lumineux, hommage
pétillant à un siècle d'histoire et de savoir-faire.

*An airy, floral and luminous cocktail — a
sparkling tribute to a century of history and
craftsmanship.*

Tarif en Euros TTC, hors contribution employés de 5%
Price in € incl. tax, excl. 5% staff contribution.