



MENU

DÎNER DU 14 FÉVRIER 2026
89€/PERSONNE



Coquille Saint-Jacques à la passion,
vinaigrette au cresson de Flacey

Saumon label rouge, fumé par nos soins,
crème de pamplemousse rose,
caviar et oeufs de saumon Petrossian

Filet de bar sauvage grillé,
filaments d'endives,
émulsion au citron yuzu



Veau fermier cuit à basse température,
jus corsé à l'ail noir
et pommes duchesses truffées

Entremets cœur mangue
et chocolat dulcey



Menu unique, hors boissons, servi le soir du 14 février 2026. Prépaiement du menu à la réservation. Annulation sans frais jusqu'à J-4, ou si la table peut être relouée. Informations et réservation: H0654@accor.com - 03 80 30 44 00

ET SI LA SOIRÉE SE PROLONGEAIT...



DÎNER



CHAMBRE AVEC
SURCLASSEMENT



PETIT-DÉJEUNER

=

299 €