



# 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 coeur mangue  
et chocolat dulcey



Menu unique, hors boissons, servi le soir du 14 février 2026. Préparation 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 €