



## MENU

# GRANDE TRADITION CLASSIQUE

PRÉPARÉ POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE

ESCALOPE DE FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉE AU VERJUS

---

SOUPE AUX TRUFFES NOIRES V.G.E.

(PLAT CRÉÉ EN 1975 POUR L'ÉLYSÉE)

---

FILETS DE SOLE AUX NOUILLES FERNAND POINT

---

GRANITÉ DES VIGNERONS DU BEAUJOLAIS

---

VOLAILE DE BRESSE TRUFFÉE EN VESSIE

---

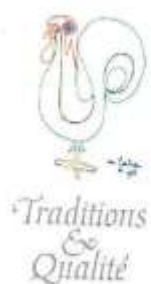
SÉLECTION DE FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS "MÈRE RICHARD "

---

DÉLICES ET GOURMANDISES

PETITS FOURS ET CHOCOLATS

**230 € PAR PERSONNE**



*Comme il est difficile d'être simple.* VINCENT VAN-VOGEL

PAUL BOCUSE ET SES MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE  
JEAN FLEURY 1979 - CHRISTIAN BOLVAREL 1993 - CHRISTOPHE MULLER 2000 - GILLES REINHARDT 2004  
FRANÇOIS PIPALA, MAÎTRE D'HÔTEL 1993

