

# MENU

## GRANDE TRADITION CLASSIQUE

PRÉPARÉ POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE

ESCALOPE DE FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉE, SAUCE PASSION

---

SOUPE AUX TRUFFES NOIRES V.G.E.

(PLAT CRÉÉ EN 1975 POUR L'ÉLYSÉE)

---

FILETS DE SOLE FERNAND POINT

---

GRANITÉ DES VIGNERONS DU BEAUJOLAIS

---

VOLAILE DE BRESSE EN VESSIE "MÈRE FILLIOUX"

---

SÉLECTION DE FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS "MÈRE RICHARD "

---

DÉLICES ET GOURMANDISES

PETITS FOURS ET CHOCOLATS

250 € PAR PERSONNE



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

PAUL BOCUSE ET SES MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE  
CHRISTOPHE MULLER 2000 - GILLES REINHARDT 2004 - OLIVIER COUVIN  
FRANÇOIS PIPALA, DIRECTEUR DE SALLE 1993