

# Menu Vitalité

*Le Bien Etre par la Vigne*

*Saveurs d'ici et clins d'œil d'ailleurs*

*29,50 € par Personne*

**Velouté de Potiron et Saint-Jacques Poêlées, Chips de Betterave**

*Kürbissuppe mit Jakobmuscheln und Roterübenchips  
Pumpkin Soup with Scallops and Beetroot Crisps*

Ou

**Foie Gras de Canard Poêlé à la Framboise et aux Figs**

*Gegrillten Frischen Enten Foie Gras mit Himbeere und Feigen  
Fresh Grilled Duck Foie Gras with Raspberry and Figs*

⌘ ⌘ ⌘

**Pot au Feu de la Mer aux Senteurs Safranées**

*Fischsuppe mit Safran  
Fish Pot-au-Feu with Saffron*

Ou

**Cœur de Noix de Veau au Coco et Gingembre,**

**Polenta aux Olives Noires**

*Kalbfleisch mit Koko und Ingwer, Schwarze Olivenpolenta  
Veal with Coco and Ginger, black Olives Polenta*

⌘ ⌘ ⌘

**Précieux au Chocolat et Caramel et sa Crème Bourbon**

*Schokolade und Karamell Kuchen mit Vanille Bourbon Kreme  
Chocolate and Caramel Cake with Vanilla Bourbon Cream*

Ou

**Boule de Neige au Citron et ses Citrons Confits**

*Zitronen Eis Schneekugel mit kandierte Zitronen  
Iced Lemon Snowball with candied Lemons*

*L'Alimentation est un des piliers de notre santé,  
le contenu de notre assiette est un moyen précieux de  
garder santé et vitalité à tout âge.*