



SEASONAL BUSINESS MENU BY CHEF VINCENT MASSON

Appreciate nature's natural offering with our Chef's weekly menu focusing on seasonal vegetables, local seafood & meats and European flavours.

Salmon 'Red Label' / Shellfish / Saffron juice

Saumon Label Rouge / Coquillages / Jus au safran



'Joconde' Cake / Chestnut cream

Biscuit Joconde / Crème aux marrons

2-course menu: €29

Add one glass of wine: €7.5

Vigneti Zabu, Grillo, 2016

All our rates are in €, inclusive of VAT and service. If you have food allergies or special dietary requirements, please inform our team.

Les prix sont annoncés en €, TVA et service inclus. Si vous êtes sujet à certaines allergies ou si vous suivez un régime alimentaire particulier, merci de le communiquer à nos équipes.