



LUNCH AND  
DINNER MENU

### LES ENTRÉES

Caviar de Neuvic – Baeri Signature 30 grammes	100
50 grammes	190
Tartare de betteraves rouges et algues, crème balsamique, sorbet betterave	26
Tomate, anguille fumée, sorbet basilic	29
Carpaccio de sériole, bouillon miso, feuille de shiso en tempura	32

### LES POISSONS

Truite de Crisenon, aubergine et courgette, jus de crustacés	35
Saint-Pierre, gnocchi de pommes de terre, tomate, haricot vert, figue	46

### LES VIANDES

Filet de bœuf, girolles, pommes de terre Agria	48
Veau de la ferme de Clavisy, carotte, pistou roquette, olives Taggiasche	54
Pigeon et foie gras en croûte de céréales, pêche rôtie	58

### LES FROMAGES

Chariot de fromages frais et affinés de nos régions	18
-----------------------------------------------------	----

### LES DESSERTS

La sélection de glaces et sorbets de COMO Le Montrachet	16
Rhubarbe et géranium rosat	20
Chocolat herbacé	20
Abricot et Reine des Prés	20
Fraise, sarrasin et citron noir	20

---

Prix nets en euros, hors boissons, service compris.  
*Net prices in euros, excluding drinks, including service*

Les informations sur les restrictions alimentaires et allergènes dans nos plats  
sont à votre disposition à la réception.  
*For more information about dietary restrictions and allergies, please inquire at the reception.*

**APPETISERS**

Caviar de Neuvic – Baeri Signature	
30 grams	100
50 grams	190
Red beetroot and seaweed tartare, balsamic cream, beetroot sorbet	26
Tomato, smoked eel, basil sorbet	29
Amberjack carpaccio, miso soup, tempura shiso leaf	32

**FISH**

Crisenon trout, eggplant and zucchini, shellfish jus	35
John Dory, potato gnocchi, tomato, green bean, fig	46

**MEAT**

Beef fillet, chanterelle, Agria potatoes	48
Veal from ferme de Clavisy, carrot, arugula pesto, Taggiasche olives	54
Pigeon and foie gras in a cereal crust, roasted peach	58

**CHEESE**

Cheese cart with fresh and aged cheese from our regions	18
---------------------------------------------------------	----

**DESSERTS**

A selection of ice cream and sorbets handcrafted at COMO Le Montrachet	16
Rhubarb and rose geranium	20
Herbaceous chocolate	20
Apricot and Meadowsweet	20
Strawberry, buckwheat and black lemon	20

---

Prix nets en euros, hors boissons, service compris.  
*Net prices in euros, excluding drinks, including service*

Les informations sur les restrictions alimentaires et allergènes dans nos plats  
sont à votre disposition à la réception.  
*For more information about dietary restrictions and allergies, please inquire at the reception.*