

La Grappe d'Or, menu salle privative du 1^{er} étage
du 1^{er} novembre 2025 au 31 janvier 2026

Nous vous proposons de réserver notre salle à l'étage pour un repas en privé de 10 à 24 personnes (jusqu'à 14 une seule table) de 11h30 à 16h00 ou de 18h30 à 00h00. Vous pouvez choisir un menu, auquel vous pouvez ajouter un nombre de menus végétariens.

Le choix du menu, le nombre exact de convives, et le nombre des menus végétariens doit nous être communiqué dix jours avant votre repas.

Nous sommes à votre disposition pour toutes questions et demandes

Menu 1

Carpaccio de langoustines, huile d'olive taggiasche fumée
jambon ibérique et salicorne croquante

Le ravioli aux épinards et fricassée de morilles
sauce crémeuse aux champignons

Filet de bœuf rôti, jus à la truffe noire
pulpe de pommes de terre au mascarpone
mélanges de légumes d'hiver

Tarte au chocolat noir et cacao, fleur de sel
compote de pommes à la vanille

130.- par personne

Menu 2

Pressé de foie gras de canard aux fruits secs
gelée au porto et brioche au beurre

Le ravioli aux épinards et fricassée de morilles
sauce crémeuse aux champignons

Filet de veau du pays rôti, croustillant à la noisette
pulpe de pommes de terre au mascarpone
mélanges de légumes d'hiver

Cheesecake parfumé à la fève de tonka
noix de pécan et caramel à la fleur de sel

140.- par personne

Pour les végétariens

Betteraves confites au citron et au miel
vinaigrette à la bergamote et noisettes du Piémont grillées

Le ravioli aux épinards et fricassée de morilles
sauce crémeuse aux champignons

Risotto carnaroli à la courge et au parmesan
mélange de légumes d'Hiver

dessert, identique au menu choisi

95.- par personne