

## MENU DÉJEUNER / LUNCH MENU

Bouillon de poule faisane, foie gras de canard et lentilles vertes du Puy Pheasant broth, duck liver pâté and green lentils

\_

Saint-Pierre vapeur, condiment wasabi, concombre et huile d'olive Steamed John Dory, wasabi condiment, cucumber and olive oil

OU / FT

Selle d'Agneau de Lozère, aubergine confite, noisette fraîche et physalis Saddle of lamb from Lozère, candied eggplant, fresh hazelnut and physalis

Comme un Mystère, figue au miel et praliné Like a Mystery, fig with honey and praline

Le Gabriel

3 plats / three courses 95€ 4 plats / four courses 115€

Menu pour l'ensemble de la table

Menu for the entire table

Taxes et services compris — Menu à titre indicatif

All taxes and service included — Menu subject to changes

