



La Loggia

Par le Chef Aurélien Egger et le Chef Pâtissier Trent Szyska

Menu en 3 services 69,00€

3 courses set Menu 69,00€

Les Entrées

Tomates de notre potager, mozzarella fumée et agrumes <i>Tomatoes from our garden, smoked mozzarella and citruses</i>	22,00€
Œuf parfait, carpaccio d'artichaut et truffes d'été <i>Free range egg, artichoke carpaccio and summer truffles</i>	25,00€
Tartare de langoustine, risotto de cèleri au café et réduction d'arabica <i>Jumbo shrimp tartare, coffee celery risotto and arabica</i>	27,00€

Les Plats

Filet de turbot rôti, poireaux fondants et coquillages <i>Turbot filet, soft leaks and shellfishes</i>	30,00€
Quasi de veau rôti, laitue grillée et jus truffé <i>Rosted veal, grilled lettuce and truffled juice</i>	34,00€
Chou-fleur grillé à l'huile d'olive, citron, curry et râpé de parmesan <i>Olive oil grilled cauliflower, lemon, curry, shaved parmesan</i>	28,00€

Les Desserts

Clafoutis aux cerises, glace à la pâte d'amande <i>Cherry clafoutis, almond paste ice-cream</i>	14,00€
Abricot rôti, glace yaourt et financier <i>Rosted apricot, yogurt ice-cream and financier</i>	15,00€
Pomme pavlova, tartare de pomme à la vanille et son granité <i>Pavlova apple, vanilla apple tartare and its granité</i>	16,00€