

# Le menu

## Entrées / Starters

### Poireaux vinaigrette

Leeks vinaigrette

### Œufs durs mayonnaise

Hard-boiled eggs with mayonnaise

### Carottes râpées, orange, raifort

Grated carrot, orange, horseradish

## Plats / Main courses

### Pavé de saumon, chou au gingembre, citron confit sauce beurre blanc

Salmon fillet, gingered cabbage, preserved lemon with white butter sauce

### Haut de cuisse de volaille rôti

Roasted poultry thigh

### Tagliatelles maison, pesto de cresson

Homemade tagliatelle pasta, watercress pesto

## Dessert du chariot

49€



## L'ardoise

Pot-au-feu

38€



*« Je suis extrêmement enthousiaste à l'idée de ce nouveau challenge, qui plus est, au sein d'un établissement de renom comme l'Hotel Prince de Galles. Nous aurons à coeur de proposer une cuisine simple, celle de nos mères et de nos grands-mères, parfaitement exécutée et avec ce petit supplément d'âme qui fait aujourd'hui toute la différence. »*

*I'm extremely enthusiastic about this new challenge, and what's more, within a renowned establishment like the Hotel Prince de Galles. Our aim is to offer the simple cuisine of our mothers and grandmothers, perfectly executed and with that little extra soul that makes all the difference today.'*