

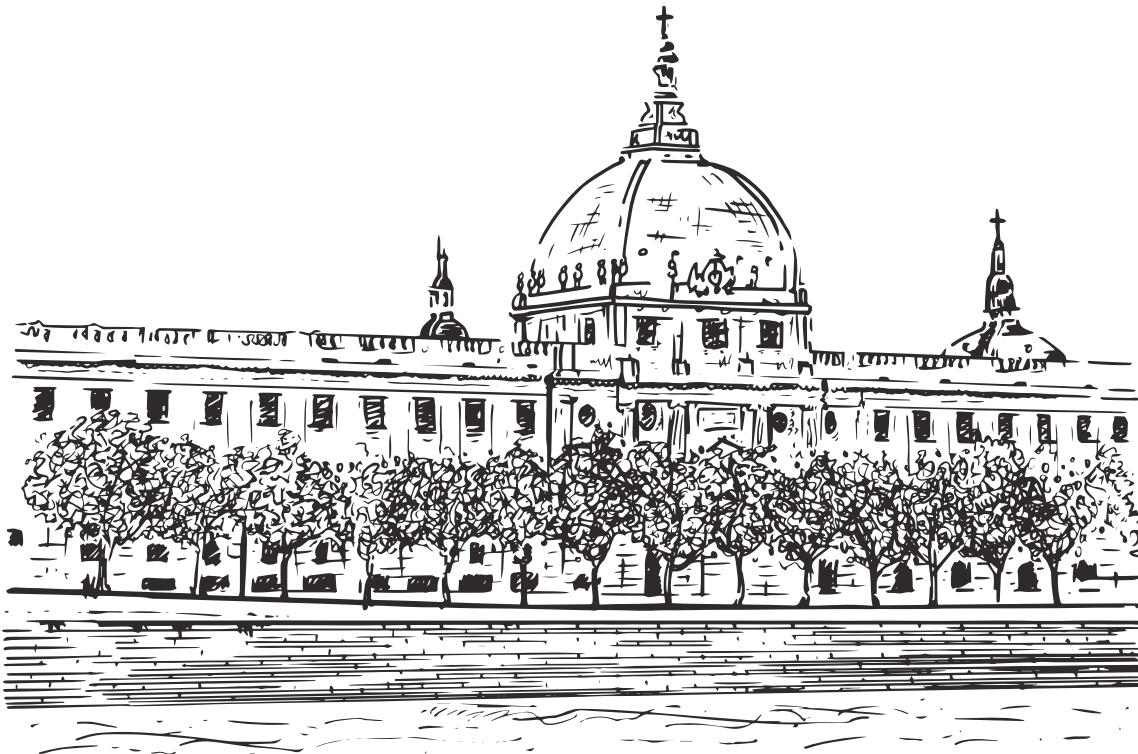


INTERCONTINENTAL®

MENU PRESTIGE DU CHEF MATHIEU CHARROIS

Menu à 190 € par personne
Incluant eaux minérales, boissons chaudes
& bouteille de champagne Lombardi Axiome (75cl)
Accord mets & vins à 54 € par personne en supplément

Menu 190€ per person
Mineral waters, hot drinks and a bottle of
Champagne Lombardi Axiome (75cl) included
Food & Wine pairing, extra 54€ per person



ENTRÉE | STARTER  


Saint-Jacques juste rôties de la baie de Saint-Brieuc,
espuma de pomme de terre, caviar de la maison Calvisius

Pan-seared sea scallops from Saint-Brieuc bay,
potato foam, Calvisius Prestige caviar

Samuel Billaud Chablis 1^{er} cru Mont de Millieu, 2017 (37,5cl)




PLAT | MAIN COURSE




Volaille « patte noire » de la Bresse en cocotte, artichauts sautés,
sauce Périgieuse 

Bresse black-leg chicken casserole, pan-seared artichokes,
Madeira sauce with truffles 

Volnay 1^{er} cru Santenots, 2015 ou 2017 (37,5cl)

OU / OR

Filet de Skrei rôti, servi en cocotte, légumes grillés
et bouillon végétal   

Pan-fried Skrei cod filet casserole, pan-seared vegetables,
and vegetable stock   

Samuel Billaud Chablis 1^{er} cru Mont de Millieu, 2017 (37,5cl)

FROMAGE | CHEESE  

Le bouton lyonnais et du diamant noir

Local Boulotte cheese and black truffle

DESSERT | DESSERT 

Le citron majuscule

Lemon with a capital L

 Sans Gluten | Gluten Free

 Sans Lactose | Lactose Free

 Fruits à coque | Contain nuts

 Végétarien | Vegetarian

Provenance des viandes : France, Allemagne et Grande-Bretagne
Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes.
Vous pouvez vous informer auprès de notre équipe.
Frais de prestation en chambre 7 €

Meats from France, Germany and UK
Please note that our food products and ingredients may contain
allergens.
We invite you to check with our team.
Delivery charge 7€