Les Pensières
CENTER FOR GLOBAL HEALTH

MENU CLASSIQUE
AUTOMNE HIVER 2026 2027 | CLASSIC
MENU AUTUMN-WINTER 2026 2027

Menu Classique | Classic Menu :
42.50€ TTC/personne (included VAT/person)

Entrée - Plat Poisson ou Viande ou Végétarien - Dessert
Eaux Minérales - Thé ou Café | Starter - Fish, meat or vegetarian dish - Desert
Mineral water - Tea or Coffee

Vin de Pays | Local wine 7.50€ TTC/personne (included VAT/person) ou/or Vin AOC | AOC wine 9.50€ TTC/pers. (included VAT/person)

ENTRÉES | STARTERS

Œuf poché, crème de champignons, jeunes pousses | Poached egg, mushroom cream and seasonal salad

Velouté de courge, huile de noisette, graines torréfiées | Squash velouté, hazelnut oil and toasted seeds

Tarte fine aux champignons persillé et copeaux de comté | Mushroom tartlet with parsley and Comté cheese

Haddock fumé, poireau vinaigrette, pomme de terre fondante, crème citronnée | Smoked haddock, vinaigrette leeks, soft potatoes and lemon cream

Butternut rôtie et crumble de parmesan | Roasted butternut and parmesan crumble

Plat végétarien | Vegetarian dish

PLATS| MAINS

Poisson | Fish

Pavé de merlu, mousseline de pomme de terre, jeune pousse d'épinards, sauce vierge aux agrumes | Hake fillet, mashed potatoes, fresh spinach and citrus virgin sauce

Lieu jaune de ligne, fregola Sarda, butternut | Line-caught pollock, fregola sarda and butternut

Dorade en filet, polenta crémeuse, champignons poêlés | Sea bream fillet, polenta and pan-fried mushrooms

Viande | Meat

Côte de veau rôtie, écrasé de topinambours et légumes d'automne | Roasted veal chop, mashed Jerusalem artichokes and autumn vegetables

Croustillant d'effiloché de bœuf, purée de panais, crème moutardée | Crispy shredded beef, mashed parsnips and mustard sauce

Volaille façon tajine aux épices douces, légumes d'hiver et semoule parfumée | Tajine styled poultry with soft spices, winter vegetables and semolina

Plats végétariens | Vegetarian dishes

Risotto d'automne à la courge, champignons et parmesan | Autumn risotto with pumpkin, mushrooms and parmesan

Croustillant de champignons au comté, crémeux de céleri | Crispy mushrooms with Comté cheese, celery purée

DESSERTS | DESSERTS

Panna cotta à la vanille, aux agrumes et fruits de saison | Vanilla panna cotta, with citrus notes and seasonal fruits

Poire pochée aux épices, coulis de chocolat, crumble noisette | Poached pear with spices, chocolate coulis and hazelnut crumble

Tarte fine aux pommes, caramel beurre salé, sorbet de pomme verte |Apple tartlet, salted caramel and green apple sorbet

Traditionnel moelleux au chocolat, crème anglaise vanillée | Traditional chocolate fondant, vanilla cream

Tartelette citron/passion, meringue légère, sorbet aux agrumes | Lemon/passion fruit tartlet, meringue and citrus sorbet