„Restaurant 1928“
Menu du soir

Consommé € 8
Copeaux de fromage

Bouillon de bœuf € 7
Célestine

Velouté de tomates € 7

Œuf parfait € 16
racine de cerfeuil / épinards / truffes

Carpaccio de filet de bœuf € 25
champignons / Pecorino / Salsa Verde

Coquille Saint-Jacques grillée € 24
avoine / carotte / lard Iberico

Buffet de salades et antipasti € 8

Filet de veau € 32
chou / artichaut / morilles

Flétan € 28
patate douce / brocolis sauvages

Tofu mariné € 19
pâtes aux œufs / légumes poêlés

Filet de bœuf bio € 45
topinambour purée / légumes grillé / truffles d´été

Escalope de veau Viennoise € 29
petites pommes de terre à l'eau / légumes variés

Truite saumonée € 26
légumes sautés / sauce au vin blanc

Crème Brûlée € 16
café / orange

Glace yaourt € 8
pivot / griottes

Prune de Stanz en dessert € 18
crème surette / porto

Sélection de fromages et chutneys au buffet € 10

Les classiques du Singer
(à partir de 2 personnes)

Châteaubriand € 50 p. P.

petites patates / légumes grillés

Le chateaubriand est taillé dans le cœur du filet de bœuf. Servi pour deux personnes, il est parfait saignant ou tendrement rosé.
Son nom fait référence à l'écrivain et homme politique François-René de Chateaubriand.

Crêpe Suzette € 17 p. P.

Cérémonie sous vos yeux

La légende : préparant des crêpes au Café de Paris à Monte Carlo pour le Prince de Galles, l'apprenti Henri Charpentier aurait mis le feu à la sauce avant d'y plonger les crêpes. Le Prince trouva cela délicieux et baptisa la création du prénom de celle qui partageait sa table : Suzette.
L'histoire : la recette aurait été élaborée par Henri Escoffier.