

Menu des Saveurs

68€ en trois services

98€ en quatre services

LES MORILLONS

*Servis avec une royale de foie blond,
Dans un bouillon mousseux au vin boisé*

Ou

LES ASPERGES BLANCHES

*Cuites au sautoir, sabayon parfumé aux noix,
Extrait de livèche et jus perlé*

Ou

LE FOIE GRAS

*De Canard cuit au Torchon, Gelée de Vin cuit et Ratafia,
Figues confites*

~

LA LOTTE

*Rôtie, cardon au jus et condiments
Dans un bouillon d'oignon fumé au bois de hêtre*

Ou

LE CANARD

*Cuit aux sarments de vigne "Grains d'Argent",
Betteraves fondantes glacées au miel de champagne
Et acidulées au vinaigre de Reims*

~

LE FROMAGE

(Supplément 9€)

~

LA MANGUE KENT

*Laquée au jus de Maracuja, progrès coco/citron vert,
Chutney d'Ananas, pain de sucre
Sorbet Coco/Baies Roses*

Ou

LE MONT BLANC

*En coque Meringuée rafraîchie à la Mandarine
Crème glacée aux Marrons*

Accords mets et vins sur demande

Prix nets, service et TVA inclus