



Menu Dégustation

*accompagné d'une coupe de Champagne
Nicolas Feuillatte Brut*

AMUSE-BOUCHE

Duologie de soufflés croustillants
Langoustine & caviar d'osciètre, gelée de Granny Smith
& de calamansi
Butternut, menthe pouliot & gelée de menthe

ENTRÉES

Noix de Saint-Jacques, risotto de céleri fumé à la truffe,
émulsion de barde, corail & citron caviar

Foie gras aux notes exotiques, biscuit à la mangue
gelée de fruit de la passion

PLATS

Demi-homard, ravioles de champignons,
gelée de bisque, morille farcie & émulsion champêtre

PAUSE FRAÎCHEUR

Granité citron-verveine à la fleur d'oranger

Canette contisée à la mousseline de volaille de Bresse
truffée, chou farci à la canette confite, brocoli
& jus de griotte

FROMAGE

Brillat-Savarin truffé, poire pochée au safran,
miel de thym & fruits secs

DESSERTS

Chocolat praliné noisette

Pavlova à la clémentine

Sorbet au champagne & gelée de framboise



169€ TTC / adulte