Menu Dégustation

accompagné d'une coupe de Champagne
Nicolas Feuillatte Brut

AMUSE-BOUCHE

Duologie de soufflés croustillants
Langoustine & caviar d'oscietre, 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

Tasting Menu

with a glass of Nicolas Feuillatte Brut Champagne

AMUSE-BOUCHE

A duo of crispy soufflés
Langoustine and Oscietra caviar with Granny Smith apple & calamansi jelly, & butternut squash with pennyroyal mint and mint jelly

STARTERS

Scallops, smoked celeriac risotto with truffle, scallop roe coral emulsion & finger lime

Foie gras with exotic flavours, mango biscuit passion fruit jelly

MAIN COURSES

Half lobster, mushroom ravioli, bisque jelly, stuffed morel mushrooms & a woodland-inspired emulsion

REFRESHING INTERLUDE

Lemon and verbena granita with orange blossom

Duck breast stuffed with truffled Bresse poultry mousseline, cabbage stuffed with confit duck, broccoli & sour cherry jus

CHEESE

Truffled Brillat-Savarin, saffron-poached pear, thyme honey & dried fruits

DESSERTS

Chocolate & hazelnut praline

Clementine pavlova

Champagne sorbet & raspberry jelly

€169 incl. VAT / adult