

Menu de la Saint-Valentin

(servi pour l'ensemble de la table)

AU PRIX DE 115.00 EUROS

&&&

CRABE ROYAL DES NEIGES, RÉMOULADE DE CÉLERI FENOUIL
Asperges Vertes Croquantes et Petits Pois

&&&

GROSSES LANGOUSTINES PATTES ROUGES RÔTIES
Cerfeuil Tubéreux, Réduction d'Agrumes

&&&

FOIE GRAS DE CANARD EN HABIT VERT
Betteraves Chiogga et Châtaignes en Bouillon Truffé

&&&

BALLOTINE DE CHAPON FERMIER TRUFFÉ SOUS LA PEAU
Escauton Fumé et Cèpes au Jus

&&&

BRILLAT SAVARIN TRUFFÉ
Salade d'Herbettes

&&&

ESPRIT D'UN MACARON
Rose, Litchi et Coquelicot

CE MÊME MENU VOUS EST PROPOSÉ AU PRIX DE 155.00 € PAR PERSONNE
AVEC UNE BOUTEILLE DE CHAMPAGNE **BILLECART SALMON ROSÉ** POUR DEUX
(pour le déjeuner)
AVEC UNE BOUTEILLE DE CHAMPAGNE **MOËT ET CHANDON VINTAGE** POUR DEUX
(pour le dîner)