

MENU MARS

ENTRÉE

- CEUF PARFAIT, ROYALE DE CHAMPIGNONS, ÉCUME DE PARMESAN
ET TUILE DE SARRASIN
OU
- SAUMON GRAVLAX AU GIN ET BAIES ROSES, MOUSSE DE
BETTERAVE ET BLINIS SOUFFLÉ

PLAT

- MAGRET DE CANARD, JUS À L'HIBISCUS, CHUTNEY DE RHUBARBE
ET MILLEFEUILLE DE LÉGUMES RACINES
OU
- DOS DE TURBOT, BISQUE DE LANGOUSTINES, CÉLERI RAVE FUMÉ
ET PERLES DE CITRON

DESSERT

- PAVLOVA AUX POIRES POCHÉES, GANACHE MONTÉE À LA FÈVE
TONKA ET CARAMEL DE MIEL
OU
- MILLEFEUILLE DE CHOCOLAT ET NOISETTE AVEC CRÈME PRALINÉE

80€ PAR PERSONNE

POUR UNE EXPÉRIENCE OPTIMALE, LE MÊME MENU SERA SERVI À
L'ENSEMBLE DE LA TABLE