

Dîner Particulier

À partir de 70 € par convive

POUR COMMENCER

Brioche perdue & Tartare de poisson blanc

mayonnaise au yuzu (Huile d'Olive Chercheurs d'Or Vert), jeunes pousses

ENTRÉE

Oeuf Parfait & Petits pois

émulsion de lait de chèvre, pickles d'oignons brûlés

PLAT

Filet de Canard à la Mélasse de grenade

purée de patate douce, condiment betterave

DESSERT

Pavlova aux fruits de saison

crème montée à la vanille et sirop de citron noir (Maison Boteh)

DOUCEUR FINALE

Irrésistible au chocolat

praliné aux noix et caramel beurre salé

100% des fruits, légumes, oeufs et produits laitiers de ce menu sont issus de l'Agriculture Biologique

Découverte Végétarienne

À partir de 70 € par convive

POUR COMMENCER

Oeuf mimosa revisité

mayonnaise miso, pickles de radis & fleurs comestibles

ENTRÉE

Tartare de Betterave & Huile d'olive fumée (Chercheurs d'Or vert)

Suprêmes d'orangées sanguines et tuiles de parmesan

PLAT

Chou-fleur rôti & pesto de menthe à la pistache

Riz vénéré à l'ail noir

DESSERT

Profiteroles chocolat & fève Tonka

Crème glacée maison à la vanille

DOUCEUR FINALE

Moelleux Thé Noir

Amandes, zests de citron confits

100% des fruits, légumes, oeufs et produits laitiers de ce menu sont issus de l'Agriculture Biologique

Fusion Asiatique

À partir de 70 € par convive

POUR COMMENCER

Onigiris

kimchi de choux rouge, mayonnaise épicée, sauce umami à la prune de Corée

ENTRÉE

Carpaccio de Daurade

leche de tigre, huile pimentée, pickles d'oignons rouge

PLAT

Tataki de Boeuf

marinade aux baies de genièvre & soja, légumes de saison sautés, réduction de soja

DESSERT

Moelleux vapeur au Sésame noir

praliné et bonbon sésame doré, ganache chocolat blanc, agrumes en suprême

DOUCEUR FINALE

Financier Thé matcha

pétales de chocolat blanc à la rose

100% des fruits, légumes, oeufs et produits laitiers de ce menu sont issus de l'Agriculture Biologique