

Canapés



Oursin crémeux,
fine gelée d'oseille et toasts Melba



Foie gras de canard mi-cuit mariné au bourbon,
touche d'arabica du torréfacteur De La Truite



Noix de Saint-Jacques en carpaccio
marinées dans une nage glacée au champagne



Filet de turbot cuit à la vapeur d'algues,
marinière de coquillages et crème Dubarry



La biche, filet rôti,
millefeuille fondant de céleri rave
à la truffe mélanosporum et sauce grand veneur



Granité butternut, sorbet aux graines,
jus vanillé et twist de citron



Soufflé chocolat noir d'Equateur 72% infusé au sapin,
glace à la Chartreuse verte

250€ / personne (hors boissons)

