



MENU



Trois mises en bouche

Tartelette de topinambours et truffe
Huîtres en gelée de cidre et granny-smith
Marbré de foie gras de canard au chocolat

Accompagnées d'une flûte de Champagne.

Pour continuer

Langouste en gelée de crustacés.

Magret de canard aux kumquats,
pressé de pommes de terre à la truffe.

Mont-blanc revisité au parfum de single malt.

Enfin

Macarons au champagne.
Pâte de fruits passion maison.
Orangette.

85€ TTC / personne

*Menu Végétal disponible
sur demande & sur réservation*

