



# MENU



## *Trois mises en bouche*

Tartelette de topinambours et truffe  
Cromesquis de joues de boeuf  
Gravlax de saumon et caviar d'Aquitaine

*Accompagnées d'une flûte de Champagne.*

## *Pour continuer*

Foie gras de canard à la vanille  
et confiture de citron de Nice.

Carpaccio de St Jacques bretonne au ponzu.

Chapon cuit au lait ribot et aux morilles,  
churros au potimarron.

Douceur intense au chocolat bio et gel herbacé.

## *Enfin*

Macarons au champagne  
Pâte de fruits passion maison  
Orangette

*Accompagnées d'une flûte de Champagne.*

215€ TTC / personne

(Accord mets et vin à discrétion,  
eau plate / gazeuse microfiltrées incluses)

Menu Végétal disponible  
sur demande & sur réservation