

MENU DU SOIR

PRESSÉ DE FOIE GRAS DE CANARD AUX COINGS CONFITS, CONDIMENT YUZU
DUCK FOIE GRAS WITH CANDIED QUINCES, YUZU SALSA

NOIX DE SAINT-JACQUES RÔTIES, TOPINAMBOUR À LA TRUFFE NOIRE, ÉMULSION CHAMPAGNE ROSÉ
ROASTED SCALLOPS, JERUSALEM ARTICHOKE WITH BLACK TRUFFLE, ROSÉ CHAMPAGNE FOAM

FILET MIGNON DE CHEVREUIL CUISINÉ AUX BAIES D'ÉPINE-VINETTE, SAUCE POIVRADE
DEER FILET MIGNON WITH BARBERRY, PEPPERCORN SAUCE

BABA AU WHISKY, MOUSSE MARRONS, VANILLE BOURBON
WHISKY FLAVORED BABA, CHESTNUT FOAM, BOURBON VANILLA

MENU A 98.- /PERSONNE

LE MENU DU SOIR EST SERVI JUSQU'À 22H00

