



Menu

COUPE DE CHAMPAGNE & AMUSES BOUCHE



QUEUE DE HOMARD EMULSION YUZU CLÉMENTINE

ou

FOIE GRAS POÊLÉ, SOUPE D'ANANAS VICTORIA  
ACIDULÉ & CROUSTILLANT DE PAIN D'ÉPICES

TROU NORMAND

SOURIS DE CERF AU JUS CORSÉ,  
CRÉMEUX DE PANAIS, POMMES DE TERRE GRENAILLE

ou

CONCHIGLIONIS ST JACQUES  
& LANGOUSTINES RÔTIÉS, BISQUE DE HOMARD



AUMÔNIÈRE POIRE D'HIVER POCHÉE & PONT L'ÉVÊQUE



AQUARIUM TATIN



150€/pers