

AMUSE BOUCHE

GOUGÈRE AU FONTAINEBLEAU  
RAVIOLE FRIT DE BURRATTA

ENTRÉE

LE HOMARD BLEU  
EN FINE RAVIOLE, BOUILLON AU LAIT DE COCO

OU

LE BŒUF ROSSINI  
EN TARTARE AU COUTEAU,  
ESCALOPE DE FOIE GRAS POÊLÉ

POISSON

LA NOIX DE ST JAQUES  
JUSTE SNAQUÉE, RÉDUCTION D'ORANGE,  
GNOCCHI DE CAROTTES

OU

CABILLAUD  
CUIT NACRÉ, ASSAISONNÉ AU CAVIAR KRISTAL,  
LÉGUMES RACINES GLACÉE, ÉMULSION AU CHAMPAGNE

VIANDE

LE CHEVREUIL  
LE FILET LÉGÈREMENT FUMÉ PUIS RÔTI,  
LA CUISSE CONFITE AU JUS EN FIN PARMENTIER

OU

LE MIGNON OU RIS DE VEAU  
DORÉ AU SAUTOIR, SAUCE CACIO E PÉPÉ,  
TARTE FINE AUX CHAMPIGNONS DE COLMAR

FROMAGE EN OPTION

DESSERT

L'ANANAS  
POCHÉ À LA VANILLE  
SORBET AU BASILIC,  
CRÉMEUX CITRON VERT,  
CHANTILLY AU RHUM

OU

LE CHOCOLA GRAND CRU  
EN CRÉMEUX,  
NOISSETTE DU PIEMONT,  
SORBET BERGAMOTE

MIGNARDISE

PARIS BREST  
GUIMAUVE BERGAMOTE  
TRUFFE CHOCOLAT