

Menu de la Fête des Mères

Amusette

*

Foie gras de canard, chutney de cassis, gel de kir royal bourguignon et brioche au basilic

OU

Grosse langoustine rôtie, fine gelée de têtes, fèves et gaspacho d'amande

*

Lieu jaune de ligne légèrement fumé au caviar "Osciètré" - **plat signature**

*

Blanquette de homard «Pattes bleues» et légumes nouveaux, Petit pois et shimeji - **plat signature**

*

Noix de ris de veau au Gingembre, petits oignons, rhubarbe et radis roses - **plat signature**

*

Pigeon fermier cuit en pomelos, asperge blanche, fèves et jus au poivre timut

*

Le plateau des fromages de France

*

Glace à la rose en tulipe croustillante et pétales de rose cristallisés - **plat signature**

Ce menu sera servi le dimanche 26 mai 2024 au déjeuner et au dîner

Prix du menu Gourmand à 5 plats (entrée, 4 plats, fromages et 1 dessert) 295 € par personne (hors boissons)

Prix du menu Gourmand à 4 plats (entrée, 3 plats, fromages et 1 dessert) 245 € par personne (hors boissons)

Prix du menu Découverte à 3 plats (entrée, 2 plats, fromages et 1 dessert) 215 € par personne (hors boissons)

*Nos sommeliers vous proposent l'accord parfait entre les plats de votre menu et les vins
(sur la base d'un verre de 8 cl de vin par plat)*

Pour le menu à 5 plats : 120 € par personne

Pour le menu à 4 plats : 105 € par personne

Pour le menu à 3 plats : 90 € par personne

*Tous ces plats vous sont proposés sous réserve des arrivages et du marché
Nous vous proposerons avec plaisir un changement, si l'un des produits n'était pas à votre goût*

