

Menu prestige

Jeunes Restaurateurs d'Europe

2 X Saint Jacques

- Fromage frais de Morville / concombre / Ponzu
- Racine de cerfeuil cuite au foin / pommade de
jaune d'oeuf aux herbes / crème de dashi

Poisson du jour

Salsifis / parmesan / émulsion de roquette et noix
de cajou / truffe / poire

Lard de marcassin

Foie gras / haricots de Soissons / jambon de
marcassin / émulsion de pomme de terre au
balsamique et soja

Faon

Céleri / boudin de gibier / chutney de courge
butternut et baies de Goji / croquant de choux
rouge / fruits de la passion

Plateau de fromages

Supplément de 11 € **
(à la place des desserts, supplément 6 €)

Prélude

Crème de persil au sable de banane / glace à la
banane / gel d'agrumes

Pomme / figue

Glace au café / fruits secs

menu : 70 €

sélections de vins : 33

**** en cas de supplément de fromages, les sélections de vins
seront majorées de 5 €**

Les menus sont servis par table complète uniquement

