



I WILL CUISINE

L'AUTOMNE

MENU 100 € / Personne

Inclus 3 pièces cocktail apéritives / per

HORS TARIFS

PRESTATIONS DE SERVICES, CUISINE & SERVICE

HORS VAISSELLE & VERRERIE

CONSEILS EN ACCORD METS & VINS

LES ENTRÉES

Dorade Royale / crémeux choux fleur au caviar
Saumon Irlandais au miso / filo de poire au sésame
Croquette de Gambas / jus de bouille au butternut
Cabillaud nacré Rossini / persillade de champignons
Tomate brune / burrata & pistaches / pecorino truffe
Foie gras Laffite / figues & crème cassis / brioche cube
Mignon de veau Vitello Tonnato / courgette menthol

LES PLATS

Quasi de veau de lait Marengo / filo piperade, cerises glacées
Filet de bœuf d'éleveur / lard de Colonnata / purée aux cèpes
Paleron d'éleveur confit Rossini / crème riche aux morilles
Confit de canard Lafitte / grenailles Rossini / filo de girolles
Volaille de Bourgogne & langoustines en filo / crémeux panais
Bar gros de ligne zébré / bouillon aux morilles / mirepoix
Croustillant de Sole / mousse de beurre / risotto au maïs frais
St Jacques & Coquillages / filo de grenaille & fenouil au safran

LES DESSERTS

Cheese cake au sésame noir & patate douce flambée
La Mangue, intensément crémeux & confit, sorbet litchi
Ananas flambé xo en tube filo / framboises & sorbet coco
Figues de Soliès façon tarte Tatin / mousse d'amandes
Tarte ganache chocolat du Cameroun / mousse irish coffee
Pavlova aux fruits rouges sélectionnés / vanille de Tahiti
ou
Sélection de laits crus affinés de saison & fruits accommodés

