



## **Une coupe de champagne**

extra brut 2018 Alexis Leconte

### **Amuse bouches**

Crème brûlée au Foie Gras  
Tartelette à la truffe d'hiver

Tartare de Saint Jacques fumées "De la Fumerie du Coin", caviar

### **Entrée**

Velouté de cèpes, foie gras de canard poêlé, chantilly aux noisettes  
ou

Verrine de King crabe et saumon fumé, mangue fraîche,  
émulsion au poivre Timut

### **Plat principal**

Queue de langouste rôtie au beurre de vanille de Madagascar  
ou

Filet mignon de veau fondant aux morilles et vin jaune

Garniture : écrasé de Charlottes, chips de topinambour

### **Fromage**

Brie truffé

### **Dessert**

Charlotte au Chocolat, crème anglaise à la fève de Tonka

23h50 distribution de cotillons

130 euros TTC par personne  
sur réservation au 06 60 79 87 24

g a b é r e m