



Une coupe de champagne
extra brut 2018 Alexis Leconte

Amuse bouches

xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

Crème brûlée au Foie Gras
Tartelette à la truffe d'hiver
Tartare de Saint Jacques fumées "De la Fumerie du Coin", caviar

Entrée

xxxxxxxxxxxxxxxx

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

xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

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

xxxxxxxxxxxxxxxx

Brie truffé

Dessert

xxxxxxxxxxxxxxxx

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