

Menu Découverte

Petits canapés

Queues de langoustines et caviar osciètre de la maison Kaviari, crémeux de carapaces juste prise en gelée, fine mousseline de chou-fleur

Saint-Jacques françaises saisies à la plancha, jeunes endives braisées à l'orange, sabayon au café

Cabillaud cuit à basse température, nage de moules de bouchot et coques en émulsion

Raviole de foie gras de canard, poêlée de champignons du moment, émulsion d'ail doux

Sorbet

Noisette de cerf, sauce grand veneur, cigarette de rôti de palombe, mousseline de potimarron

Desserts et mignardises

Ce menu cinq plats est servi pour l'ensemble des convives de votre table.