

Menu Gala

Prix :169,00€

Sélection d'amuse-bouches de saison

****

Entrées

Foie gras maison, chutney de mangue, chips dentelle à l'encre de seiche

OU

Tartare de thon rouge, quinoa, mangue jaune et coriandre, salade d'herbes

OU

Fraîcheur de tourteau et homard, vinaigrette au corail acidulée

****

Plats

Cœur de rumsteck d'Angus bio, mousseline de pommes de terre au thym et girolles sautées

OU

Filet de canard, chou chinois et risotto craquant, poêlée forestière

OU

Médaillon d'esturgeon rôti, palet de betteraves glacées et purée de lily rose

****

Desserts

Macaron framboise et mousse au chocolat blanc

OU

Sphère au chocolat, bavarois à la vanille et cœur aux fruits rouges

OU

Tartelette aux fruits exotiques parfumée au yuzu