



Menu Empire

Prix :95,00€

Amuse-bouche aux soins du Chef

Entrées

Mille-feuille de foie gras au pain d'épices,

Chutney de saison

OU

Cœur de saumon fumé,

Crème « comme un tzatziki » et blinis

OU

Burratina écrasée aux fruits de saison,

Vinaigrette au Xérès et crumble de pistaches

Plats

Chateaubriand de bœuf Rossini,

Pommes Anna, jus à la truffe

OU

Pavé de maigre,

Déclinaison de carottes, beurre blanc au Champagne

OU

Pavé de canette,

Mousseline de patates douces, miroir au vin rouge, champignons boutons

Assiette de fromages (supplément 15 €)

Dessert

Entremet ganache de litchi,

Domaine Château Ermenonville

Insert à la framboise, eau de rose

OU

Pavlova aux agrumes, ananas

Crème montée à la citronnelle

OU

Dôme crémeux au chocolat noir,

Insert au praliné de noix de cajou