



Menu 4

Prix :54,00€

Mise en bouche

Raviole de langoustine et sa bisque émulsionnée

Entrée

Velouté d'asperges, oeuf parfait et tuile de parmesan

Plat

Magret de canard basse température à l'orange, purée de céleri et champignon farci

Fromage

Carré au fromage truffé et crème de cresson

Dessert

Wedding cake ou pièce montée à composer avec notre pâtissier

Café, thé et infusion

Pain, eaux, sel & poivre