



**MENU BULLE À L'INFINI -
75€**

INSPIRATION DU CHEF, AMUSE-BOUCHES RAFFINÉS ET SAISONNIERS

&&&

FOIE GRAS EN TROIS FAÇONS : MI-CUIT, ÉMULSION, ET EN TERRINE, CHUTNEY DE FRUITS
DE SAISON
OU
TARTARE DE DORADE, LÉGUMES CROQUANTS ET VINAIGRETTE CITRONNÉE

&&&

FILET DE VEAU DU PAYS BASQUE RÔTI, ÉCRASÉE DE POMME DE TERRE VITELLOTTE, JUS
DÉGLACÉ AU THYM
OU
NAGE DE HOMARD JUSTE SAISI, LÉGUMES CROQUANTS, SAUCE À L'HUILE D'OLIVE ET
BASILIC

&&&

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS AVEC UNE COMPOTÉE DE FRUITS DE SAISON
(SUPPLÉMENT 12€/PERSONNE)

&&&

CHOCOLAT NOIR DE TANZANIE VALRHONA, PARIS-BREST REVISITÉ, CRÈME GLACÉE AU
CHOCOLAT
OU
DÉGUSTATION AUTOUR DES FRUITS EXOTIQUES AVEC SORBET PASSION, MANGUE ET
ANANAS

