



MENU
95€ EUROS

BOUCHÉES
INSPIRATION DU CHEF

ENTREE
LANGOUSTINES JUSTE SAISIES DANS UN BOUILLON À L'HUILE
FUMÉ

PLAT
SAINT-PIERRE CUIT À L'UNILATÉRAL, CÈPES AUX AULXS ET
POMME PARISIENNE, JUS AU FOIE GRAS

FROMAGE
SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS DE LA LAITERIE GILBERT DE
MIOS

DESSERT
CRUMBLE DE BANANES, CRÈME BRÛLÉE AU CHOCOLAT
VALRHONA

MENU UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE

