menu

AMUSE-BOUCHE

MARBRÉ DE FOIE GRAS ET CONDIMENTS

Foie gras terrine and pickles

TOURNEDOS DE BAR ET SCAMPIS AU CITRON CONFIT,

risotto de céleri, beurre blanc fumé

Sea bass and scampi, celery risotto, smoked beurre blanc

FILET DE BŒUF EN POITRINE POIVRÉE,

châtaignes, petits Paris, pommes Anna et sauce velours

beef fillet, chestnuts, mushrooms and Anna potatoes, velours sauce

SÉLECTION DE FROMAGES

Selection of cheeses

TATIN DE POMMES CARAMÉLISÉES,

croquant amande, crème glacée et chantilly

Caramelised apples tatin, almonds crisp, ice cream and whipped cream