

menu

PÂTÉ EN CROÛTE DE CANARD AU FOIE GRAS,

fine gelée au marc de Bourgogne, chutney de poire et raisin

Foie gras pie, pear and grape chutney

CANNELLONI DE HOMARD BLEU AUX CÈPES,

sauce Américaine

Blue lobster cannelloni with ceps, American sauce

DINDE DE BRESSE RÔTIE, CUISSE EN BOUDIN BLANC TRUFFÉ,

mousseline de céleri, butternut, sauce Régence

Roasted Bresse turkey with truffled leg roulade, mash celery and butternut, Régence sauce

SÉLECTION DE FROMAGES

Selection of cheeses

PALET POIRE-MANDARINE,

noix de pécan caramélisées et crémeux Dulcey

Mandarin and pear cake with pecan nuts, Dulcey cream

MENU À PARTIR DE 87 € PAR PERSONNE