MENU

TARTELETTE DE CRABE À LA PARISIENNE,
voile de salicornes et sauce corail
Crab « à la parisienne » in tartelet, samphire and coral sauce

CARPACCIO DE SAINT-JACQUES,
croquant d'eau de mer, caviar oscietre et sauce iodée
Scallops carpaccio with seaweeds and oscietre caviar

RAVIOLE OUVERTE DE LANGOUSTE ROUGE,
confit de chou pommé au chorizo et émulsion safranée
Spiny lobster ravioli, cabbage and chorizo, saffron foam

BOUDIN BLANC DE DINDE DE BRESSE À LA TRUFFE,
sauce Albufera
Bresse turkey fowl white pudding, truffle and Albufera sauce

DOS DE CERF AU GENÉVRIER,
mille-feuille de légumes d'hiver et sauce poivrade
Deer filet with juniper, vegetables, poivrade sauce

SÉLECTION DE FROMAGES
Selection of cheese

VANILLE GIVRÉE DU MEXIQUE,
sarrasin caramélisé
Iced Mexico's Vanilla, caramelized buckwheat

CRÉMEUX DE MARRON,
sorbet mandarine et tuile croustillante
Chestnut cream, mandarin sorbet and crunchy crisp