MENU

CREVETTES BOUQUET,
royale au safran et neige de blanc d'oeuf
Bouquet prawns, saffron royale and egg white snow

CARPACCIO DE SAINT-JACQUES,
pomme granny, céleri, citron confit,
glaçon d'eau de mer et caviar oscietre
Scallop carpaccio, granny smith apple and celery, ossetra caviar

HOMARD BLEU,
consommé en infusion de cèpe et minestrone
Blue lobster, shellfish ravioli, coral juice

FOIE GRAS D'OIE FUMÉ À LA FICELLE,
sauce Albufera
Goose Foie gras in consommé, ceps and vegetables minestrone

CHAPON DE LA FERME « LA GUILLOTTE »,
suprême au beurre de châtaigne, cuisse façon boudin,
chou et butternut, jus à la truffe
Guillotte's farm capon, braised cabbage and butternut, truffle sauce

SÉLECTION DE FROMAGES
Selection of cheese

GRANITÉ CHAMPAGNE ROSÉ,
agrumes et citron caviar
Pink champagne granité and citrus

BISCUIT CHOCOLAT CARAÏBE,
crémeux café, tuile au grué de cacao
Caribbean chocolate biscuit and coffee cream