



Voyage autour de la Méditerranée

MENU DU 1^{er} DÉCEMBRE 2023

FRANCE

ENTRÉE

Grosse raviole de céleri au café, glacée au jus de viande,
écume champignons des bois

Big raviole with celery and coffee glazed with meat jus, mushrooms foam



PLAT

Saint Jacques snakés,
velouté de butternut à la vanille et noisette

Snaked scallop, butternut veloute with vanilla and hazelnuts



DESSERT

1000 feuilles de chocolat et poudre de cacao

Chocolate 1000 feuilles & cacao powder

Accord mets-vins disponible : 30€ par personne

Wine pairing available : €30 per person



par personne
per person

MENU DU 15 & 22 DÉCEMBRE 2023

FRANCE

ENTRÉE

Marbré de Foie gras de canard au balsamique et porto rouge

Marbled duck foie gras with balsamic vinegar and red porto



PLAT

Quasi de veau du limousin, mousseline de patate douce aux girolles

*Veal rumsteck from Limousin,
sweet potatoes mousseline and chanterelle mushrooms*



DESSERT

Le Baba au Rhum, sorbet citron

"Baba au Rhum" with lemon sorbet

Accord mets-vins disponible : 30€ par personne

Wine pairing available : €30 per person

