

Menu

Signature

Servi pour l'ensemble des convives

Février et Mars pour le déjeuner et le dîner

Entrée et plat chaud au choix
Le menu complet

70.00€

80.00€

ENTRÉES

PLATS PRINCIPAUX

Amuse bouche du moment

Sashimi de thon Red Passion
Marinade de betteraves
Gel de grenade et pommes au shiso
Pousses rouges
Suggestion vin "Saveur Verte" Jeff Carrel 9,10€

Ou

Terrine de foie gras Loxalis
Fruits à coque sablés
Sphère de poire au porto
Brioche chaude
Suggestion vin "Folie de Roi" Du Vic-Bilb 9,10€

Ou

Œuf Parfait
Espuma de Parmesan au sel fumé 
Truffes du moment
Pain toasté et oignons fondants
"Haute Côte de Nuit" Thevenot le Brun 10,80€

Pavé de Skrei Pleine Mer
Fricassée de « Cime di Rapa »
Pommes rattes à l'huile d'olive primeur
Sauce au vin blanc et citron et tuile de riz noir
Suggestion vin "La Pettegola" Banfi 9,90€

Ou

Tournedos de bœuf rosé cuit à basse température
Écrasé de pommes de terre à la truffe noire
Trévisse tardive braisée
Sauce aux échalotes et estragon
Suggestion vin "Eclipse" Jeff Carrel 9,60€

Ou

Gnocchetti de betteraves rouges 
Fondue de Parmesan et safran
Noix de pecan et coulis de persil
Râpé de tofu
Suggestion vin Gigondas "Grand Romane"
Pierre Amadiou 12,00€

La pause rafraîchissante

Sorbet Crémant Brut, infusion de roses et framboises

GOURMANDISES PERMISES

*Notre planche de fromages affinés de la fromagerie de la Kissel à Kanfen
Ses condiments de saison*

Ou

*Entremet au chocolat blanc, citron et cardamome
Gelée de framboise et sorbet aux fruits de la passion*