

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*