MENU

Les Apéritifs

Rissole de grenouille, accompagnée d'une cuillère de crème verte et de caviar de la Maison Petrossian.

Petrossian, et huître Gillardeau N°2, associée à un tartare de chevreuil en gelée, relevé d'un gel à la citronnelle et au gingembre.

Beurre meunière

Homard en trois services

Homard décliné en trois préparations : saisi sur un galet chaud, en tartare accompagné de sa bisque caramélisée, et en brioche.

Carabineros

Carabineros accompagnées d'un jus de tête et d'une émulsion de pommes de terre.

Saint-Jacques

Saint-Jacques de plongée nacrées, accompagnées d'une déclinaison de butternut, d'orange et d'oursin.

Barbue et caviar

Barbue nacrée, sublimée par un beurre blanc au fumet de poisson et le caviar de la Maison Petrossian.

Lièvre à la royale

Raviole de lièvre à la royale.

Chapon truffé

Chapon de la Ferme de la Villardière, sublimé par la truffe noire Melanosporum et sa sauce Albufera.

Fromages

Plateau de fromages sélectionnés par la Maison Mons.

Citron et menthe

Déclinaison autour du citron et de la menthe.

Baba à la mandarine

Baba délicatement imbibé à la Mandarine Napoléon, accompagné de notes de safran et de vanille.

350€

Une coupe de champagne offerte en fin de repas, incluse dans le menu.