

Tarif Menu : 140 € hors boissons

Tarif Menu boissons comprises : 203 €
(Coupe de champagne à l'apéritif, vins, eau minérale et café)

Amuse-bouche

Huitre et Caviar « Perle Noire » des Eyzies

Le Foie gras de Canard du Périgord,
Marbré au vin d'Epices douces, Pain perdu, Poire, Muscat

La Coquille Saint Jacques,
Topinambour, Châtaignes à la feuille de Figuiier

Le Homard bleu,
En raviole ouverte, fumé au Genévrier, sauce homardine à la Bergamote

La Poularde de nos fermes,
Pochée au Foin, Légumes racines aux Truffes noires

Le Brie de Meaux,
Truffe noire et Mascarpone

Le Chocolat Grand Cru
Feuille à feuille, Framboise et Rose