

MENU de groupe du 1er novembre au 31 janvier

Inclus : Apéritif, entrée, plat, dessert, ½ bouteille de vin.

65€ pp (dîner)

55€ pp (déjeuner)

Coupe de cava ou kir inclus.

Formule cocktail (+10 euros).

Mise en bouche (+10 euros).

### **Entrées :**

Carpaccio de Saint-Jacques / vinaigrette aux agrumes & grenades / mayo wasabi / micro-pousses de coriandre.

Le potimarron / risotto crémeux / fine brunoise / chutney de clémentines / gremolata / fleurs \*\*

Foie gras mi-cuit / miso / ananas à la flamme / ail noir pistache (+10 euros).

### **Plats :**

Dos de cabillaud confit à 50°C / crème au vin blanc et anguille fumée / embeurré choux vert & shizo / purée de bintjes façon Robuchon.

Portobello confit / champignons des bois / viennoise macadamia / choux de Bruxelles \*\*

Biche en tagliata / jus au balsamique vintage / gnocchis truffés / billes de légumes d'hiver (+10 euros).

### **Desserts :**

Comme un mont-blanc chocolat / crème de marron / meringue.

Pavlova / fruits rouges frais / coulis de fruits rouges / meringue.

\*\* végétarien