



*Diner*



*31*

Homard laqué, bisque, mayo livèche,  
crêpe sarrasin, gel citron, caviar  
*Lacquered lobster, bisque, lovage mayonnaise,  
buckwheat crêpe, lemon jelly, caviar*

Cèpe & foie gras, sponge cake pain d'épice, jus réduit  
*Cèpe & foie gras, gingerbread sponge cake, reduced juice*

Turbot, purée de topinambour, oignons grelots,  
sauce nantua & tuile spiruline  
*Turbot, Jerusalem artichoke purée, baby onions,  
Nantua sauce & spirulina biscuit*

Filet de veau façon Wellington en découpe, céleri,  
pomme terre & truffe, jus truffé  
*Cuts of veal filet Wellington style, celery,  
potato & truffle, juice*

Brie truffé, pain aux fruits, salade  
*Truffle Brie, fruit bread, salad*

Ananas Victoria, coriandre & tangy  
*Victoria pineapple, cilantro & tangy*

**110€ par personne**

