

Prestige

198€

EAU / APÉRITIF / 2
VERRES DE VIN /
BOISSONS CHAUDES

APÉRITIF SERVI AVEC UN AMUSE BOUCHE

LES GROSSES ASPERGES VERTES AU PARFUM DE CITRONNELLE
Grillées à la flamme, tapis vert de pistache et velours d'oseille

LES PETITS POIS CROQUANTS

Liés d'un coulis d'estragon, coques et rhubarbe acidulée,
crème de coque à la fleur de sureau

TURBOT MATURÉ

Confit tout doucement, poudre d'herbes et de poivre, grosse morille et
farce de langoustine, jus de presse infusé à la réglisse

VOLAILLE DE BRESSE

Le suprême mariné à l'eau de noix,
salsifis à la Reine-des-prés et jus au vin jaune

PRÉ-DESSERT

CAFÉ ET CHOCOLAT D'INDONÉSIE 65%

Biscuit brownie, crème glacée à la cardamome, sauce amère aux épices

Les plats de la carte peuvent contenir un ou plusieurs des 14 allergènes. La liste précise est disponible sur demande.
Nos viandes sont d'origine française.

Le restaurant n'accepte pas les paiements par chèque - Prix nets en euros toutes taxes comprises - Service compris