

___ MENU DES FÊTES ___

Menu complet
(Hors boissons)
Full menu
(excluding drinks)

100€

Menu avec accord mets & vins
(1 coupe de champagne, 2 verres de vin)
Wine pairing menu
(1 glass of champagne, 2 glasses of wine)

125€

ou à la carte
or from the menu

___ ENTREE ___

Lucullus de foie gras et bœuf, salade truffée – 22 €

Lucullus pressed foie gras and beef terrine, truffled salad – €22

ou

Carpaccio de Saint-Jacques, caviar osciètre et vierge aux agrumes, vanille de Madagascar – 22,5 €

Scallop carpaccio with caviar osciètre and citrus vierge sauce, Madagascar vanilla – €22.5

___ PLAT ___

Pithiviers de pigeon et foie gras, jus truffé – 52 €

Pigeon and foie gras Puffed Pastry, truffle jus – €52

___ FROMAGE ___

Brie de Meaux à la truffe noire du Périgord, mesclun à l'huile de noix – 18,5 €

Brie de Meaux with black truffle from Périgord, mesclun salad with walnut oil – €18.5

___ DESSERT ___

Mont-blanc 14,5€

Mont Blanc dessert – €14,5

