

Menu



Coupe de Champagne



Huître & gaspacho de concombres au citron vert,
Bol de crevettes grises de la mer du Nord à décortiquer,
Toast de foie gras & figue,
Carpaccio de bœuf fumé,
Tartare de bar aux petits légumes & beurre blanc



Saumon façon tataki laqué aux saveurs asiatiques, crème légère de fromage frais,
perles de tapioca, graines de grenade, concombre & cressonnette



Mi-cuit de faux-filet de bœuf red & white grillé, mini Shanghai bok choy, mousse
de navets, noisettes torréfiées, bimi crispy, fenouil caramélisé, poudre de myrtilles
déshydratées, glace de bœuf & oignons grelots poilés



Magret de canard des Landes rôti aux miel & à la lavande, chicons poilés, chou
romanesco, mini poivrons & jeunes carottes, pourpier d'hiver frit, croquettes de
pommes de terres & fond de veau au Cognac Fine Champagne



Brie de Meaux coulant parfumé à la truffe en pâte à brick



Merveilleux de Saint-Valentin



Café & mignardises

