

M E N U D U 3 1 D E C E M B R E 2 0 1 7

Caviar à la cuillère, fins blini

Caviar, delicate blini

—

Foie gras de canard confit, pommes / coings

Confit duck foie gras, apple / quince

—

Turbot côtier au Champagne, « tartufi d'Alba » et poireaux

Wild turbot, Champagne, « tartufi d'Alba » and leeks

—

Poularde truffée, rôtie au feu de bois, légumes-racines d'hiver

Grilled farmer chicken, truffles, seasonal root vegetables

—

Vacherin Mont d'or aux truffes noires, salade mesclun

Vacherin Mont d'or with black truffles, mix salad leaves

—

Carré d'or chocolat aux parfums de mandarine

Carré d'or chocolate dessert flavoured with tangerin

—

Prix : 800 €, taxes et service compris – hors boissons

Price : 800 €, taxes & service included – without drinks

—

Menu sous réserve de modifications / **Menu subject to change**