CHAMPAGNE D'ACCUEIL
Une coupe de Champagne Ruinart Brut

AMUSE-BOUCHE
Blinis, chantilly de Saint-Jacques
& œufs de saumon

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT
Betterave fumée, cassis acidulé
& sarrasin croustillant

RAVIOLE OUVERTE DE KING CRAB
Fondue de poireaux
& émulsion de crustacés

LOUP NACRÉ
Mousseline de céleri, petits légumes
& bouillon parfumé au combawa

VEAU POÊLÉ
Artichauts poivrade, pommes dauphine
& jus corsé à la truffe noire

FRAÎCHEUR DE CLÉMENTINE
Sorbet clémentine, granité au Champagne
& estragon

MILLEFEUILLE MACAÉ
Chocolat Macaé, truffe noire fraîche
& crème anglaise à la vanille

MENU DÉGUSTATION EN 7 TEMPS
175 euros par personne. Prix net, service compris.