

M E N U

Automne

VALABLE POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE

Amuse Bouche
Amuse Bouche

—
Gourmandise de Foie Gras & Langoustine Rôtie, Aceto Balsamique
Gourmet Foie Gras & Roasted Langoustine, Balsamic Vinegar

—
Œuf Parfait Bio, Pointe de Caviar Oscière de la Maison Sturia &
Émulsion des Sous-Bois au Thym Citron
*Organic Perfect Egg, Oscière Caviar from Sturia & Forest Emulsion
with Lemon Thyme*

—
Loup d'Élevage de la Baie de Cannes Cuit en Cocote aux Feuilles de
Châtaigner, Shiitaké & Légumes de notre Région
*Sea Bass from the Bay of Cannes Cooked in Chestnut Leaves from
Saint-Paul-en-Forêt, Shiitake Mushrooms & Vegetables from Our Region*

—
Fromage de l'Arrière-Pays & Chutney de Pleurotes
Cheese from the Hinterland & Oyster Mushroom Chutney

—
Douceur de Potimarron, Croquant de Chocolat & Praliné
Pumpkin Ice Cream Delight, Crispy Chocolate & Praline

59€ TTC PAR PERSONNE*
hors boissons/ excluding drinks

OU

69€ TTC PAR PERSONNE*
boissons comprises/ including drinks
Une bouteille de vin pour deux personnes
Une eau plate ou pétillante pour deux
Café compris

*Nous vous informons que ce Menu est fixe et valable pour l'ensemble de la table, aucun changement ne pourra être opéré.

Merci de nous informer de toute allergie lors de la Réservation.