Menu

OUVERTURE

Mise en bouche orchestrée par notre Cheffe

SCÈNE I

JARDIN DE HOMARD

Jardin de homard avec son émulsion froide
et beurre de homard accompagné de sa jardinière de légumes

SCÈNE II

FILET DE TURBOT

Filet de turbot cuit à basse température,
crémeux de topinambour et sa sauce à l'encre de seiche

ENTRACTE

TROU NORMAND

SCÈNE III

QUASI DE VEAU

Quasi de veau et crémeux de panais – vanille nappé d'un jus corsé

L'EPILOGUE

SÉLECTION DU MAÎTRE FROMAGER

En supplément - 15€

LE FINAL

DÔME SURPRISE CHOCOLAT

Dôme surprise chocolat, crémeux chocolat et agrumes

CE DÎNER SERA CLÔTURÉ PAR UNE COUPE DE CHAMPAGNE
SUIVI DE VOTRE SOIRÉE ANIMÉE PAR NOTRE DJ