

**'SAVEURS D'EXCEPTION'
'SIGNATURE MENU'**

'Signature menu'	1680
Champagne Barons de Rothschild, Blanc de Blancs -One bottle for 2 persons-	1980
With wine pairing	
3 glasses	supplement 480
6 glasses	supplement 680

For a more pleasant wait... 'Amuse-bouches'

◇◇◇◇◇◇◇◇

Raw marinated yellow tail, cucumber and buckwheat, seaweed condiment

Hamachi mariné à cru, sarrasin et concombre, condiment iodé

Gillardeau oysters n°2 green apple granita, ginger jelly

Huitres Gillardeau n°2 au naturel granité à la pomme verte, gelée de gingembre

◇◇◇◇◇◇◇◇

XXL carabinero from Spain, zucchini flower and romesco sauce

Carabineros XXL des côtes Iberiques, fleur de courgette à la courgette, et sauce romesco

◇◇◇◇◇◇◇◇

Seared foie gras, matsutake, dried apricot and fresh hazelnuts

Escalope de foie gras poêlé, matsutake, abricots secs et noisettes fraîches

◇◇◇◇◇◇◇◇

Slow poached seabass in Champagne emulsion, girolles and Bouchot mussels

Filet de bar poché dans une émulsion de Champagne, girolles et moules de Bouchot

◇◇◇◇◇◇◇◇

Duck from Bresse 'Mieral',

-breast roasted on the bone, confit leg in cabbage, peaches and fresh almonds

Cannette de Bresse 'Mieral'; - le magret rôti sur l'os, la cuisse confite au chou-, pêches et amandes fraîches

or

A4 Japanese Wagyu beef, potatoes 'Darphin' and garlic confit (supplement 180)

Bœuf Wagyu japonais, pomme Darphin et ail confit

◇◇◇◇◇◇◇◇

Our cheeses selection by 'Maison Mons' (Supplement 180)

Notre sélection de fromages affinés par la 'Maison Mons'

◇◇◇◇◇◇◇◇

Your dessert to choose from our à la carte

Desserts au choix à la carte