

Menu Caviar

Notre Chef des Cuisines, Yannick Alléno, a le plaisir de vous proposer le Menu Caviar suivant, à 300 € TTC par personne :

Œufs friands et caviar osciètre, asperges vertes à la crème légèrement fumée



Délicate gelée de bœuf et caviar osciètre, coulis de cresson des fontaines



Aiguillettes de bar doucement étuvées, feuille de calamar perlée aux grains de caviar, fine purée de choux fleur



Fraises gariguettes soufflées, crème normande vanillée au caviar de fruit



Café, chocolats et mignardises

Notre Chef Sommelier, Estelle Touzet, se fera un plaisir de vous proposer une sélection de vins en parfaite harmonie avec le Menu Caviar