



MENU 58,00 €
(Apéritif Inclus)



*Cocktail de mandarine Impériale au Champagne.
Amuse Bouche: Crémeux de Takamaka en
Verrine, Toast aux olives & truffe.*



*Champignons frais comme un capuccino,
Café Pointu & ses mouillettes.*

Ou

*Foie gras frais de canard Mulard, chutney de
mangues José & poivre sauvage de Madagascar.*



*Agneau de 7 heures confit
en croute d'herbes fraîches,
Croustillant de pommes de terre & Légumes.*

Ou

*Filet de Bar frais & risotto aux moules Bouchot, le
tout dans un bouillon corsé façon Bouillabaisse.*



*Demi-sphère & jeu de billes, entre Passion & fraise
Pays, note de biscuit aux amandes.*

