

Restaurant

Dîner du Mardi 14 février 2017

Alaska snow king crab
salade marine / poulpe grillé / Chimichurri / caviar Oscière Gold

|

Langoustines de casiers
cuites à la vapeur douce
vinaigrette à l'extrait de planctons / oursin violet

|

Homard bleu
cuit en croûte d'algues et sel rose de l'Himalaya
salsifis à la « braise » / main de Bouddha / curcuma

|

Veau de lait
piqué de truffe et de foie gras
réduction de jus d'oignons doux des Cévennes

|

Comptoir à Fromages affinés par Bernard Mure-Ravaud

|

Aloé vera / piment doux / fleurs de coriandre
vinaigrette à l'huile d'olive bio

|

ROUGE AMOUR

ELLE / framboise / vanille / pétale de rose
LUI / chocolat grand cru / caramel / praliné

350€ par personne - Hors boisson

TVA incluse au taux de 10% et prix nets en euro service compris