

Vendredi 14 Février 2025



Coupe de champagne Collet et sa mise en bouche :
Langoustine juste pochée, émulsion de lait ribot
et agrumes

*Glass of Collet champagne and appetizer :
Poached scampi, kefir sorbet emulsion and citrus*



Pâté en croûte de saumon et betterave,
crème au caviar d'Aquitaine de la Maison Prunier
*Salmon and beetroot "pâté en croûte", Maison Prunier's
Aquitaine caviar caviar cream*



Nage de Saint-Jacques,
légumes croquants et anis
Scallop in a broth, crispy vegetables and anis



Champagne rosé, framboise et pétales de rose
Champagne rosé, raspberry and rose petals



Quasi de veau en croûte d'épices,
jeunes carottes, condiments aux herbes fraîches
*Veal rump breaded with spices,
young carrots, fresh herb condiment*



Chocolat Jivara et fleur d'hibiscus
Jivara chocolate and hibiscus flower



Café - Coffee

Prix 180 € service inclus, hors vins
service included, without wines