



Souper Gastronomique

MENU

Service 1 – Pétoncle cru des côtes canadiennes

Réduction et purée de clémentine, huile de piment gochujang, pousses de basilic, fleur de sel et quinoa croustillant.

Service 2 – Velouté d'oignons doux

Purée d'oignons montée au beurre et à la crème, mousse hollandaise au foie gras, huile de pistache et poivre fraîchement moulu.

Service 3 – Risotto à la courge

Légumes confits, émulsion légère d'ail confit, micro-roquette et parmesan affiné.

Service 4 – Contre-filet de bœuf vieilli 45 jours

Cuisson au charbon et au four, purée de carottes au beurre, jus de viande réduit au vin rouge, purée de camerise légèrement acidulée et truffe noire fraîche râpée en salle.

Service 5 – Fromage triple crème du terroir

Pain d'épices, compotée de poires au safran, chips de poires et jeunes pousses vinaigrette.

Service 6 – Chou à la crème au chocolat rubis

Framboise fraîche, fleur de sel, poudre de vanille de Madagascar et feuille d'or.



Services 1-2
Donna Marzia
Vermentino, Conti
Zecca, Pouilles
(1 verre)

Services 3-4
Massoreale, Terre di
Chieti, Italie, Abruzzes,
Sangiovese
(2 verres)

Services 5-6
La Pège, 2022,
Viognier, Jean Noël
Bousquet, Pays D'Oc
(1 verre)