

DÎNERS
24 & 31
DÉCEMBRE
2017



OEUF FERMIER À LA TRUFFE NOIRE
mouillettes au lard de Colonnata

—

CARPACCIO DE ST JACQUES LÉGÈREMENT FUMÉES
caviar Français et pomme Granny Smith

—

DOS DE MAIGRE DE MÉDITERRANÉE
en écailles d'héliantis, marmelade d'agrumes au poivre des cimes

—

FILET DE VEAU RÔTI AU SAUTOIR
longs macaroni gratinés à l'ail noir, racines d'hiver

—

BRILLAT SAVARIN TRUFFÉ
à la Mélanosporum, mâche à l'huile de noix

—

CHARTREUSE VERTE ET CHOCOLAT
en green chaud froid, comme dans les Alpes

—

MANGUE ET FRUIT DE LA PASSION
biscuit moelleux aux noisettes

89 €

Accord mets et vins (1 coupe de Champagne et 4 verres de vin) / 39€