



MENU

STARTER

Beautiful slice of foie gras with fleur de sel
brioche and fig compote

MAIN COURSE

Lamb confit fondant, reduced cooking juices
with thyme and rosemary, mousseline
purée and Oriental roasted carrots

DESSERT

Diamond dessert to share





MENU

ENTRÉE

Belle tranche de foie gras et sa brioche
fleur de sel, compotée de figues

PLAT

Fondant d'agneau confit, jus de cuisson
réduit au thym et romarin, purée
mousseline et carottes rôties à l'oriental

DESSERT

Dessert du Diamant à partager

