

#### **EXCELLENCE**

# **Apéritif**

1 Coupe de champagne Moët & Chandon (12,5 cl)

## Entrées

Foie gras de canard entier, gelée de mangue au yuzu, baguettine toastée Cœur de saumon fumé, écrasé d'avocat Burrata des Pouilles et tomates, pesto maison Gaspacho de tomates et basilic 🕖

### **Plats**

Filet de bœuf, gratin Dauphinois, petits légumes, jus de cacao épicé
Pavé de thon, riz noir vénéré, sauce vierge
Noisette d'agneau, royale de petits pois, sauce romarin
Crozets à l'huile d'olive, légumes d'été 

Output

Description

Output

# **Fromages**

TRIO DE FROMAGES DE SAISON AOP

#### Desserts

Douceur fruits rouges et son crémeux exotique Cookies pécan chocolat et son sorbet coco Secret glacé fraise bergamote ②

Café ou thé

#### Boissons

Champagne Moët & Chandon (1 bouteille pour 2 personnes)

OU

Mouton Cadet - Réserve Graves Crozes Hermitages - La Rollande

1 bouteille d'Evian/Badoit (1l) pour 2 personnes Ou 1 soft (25/33 cl) pour 1 personne

(Toute autre demande sera en supplément) Quantité des mets limitée chaque jour pour assurer la fraîcheur, sauf commande spéciale sous 72 heures

Végétarien 🥝

Tarif public: 139€ TTC