

STARTER

Buckwheat waffle, Scottish smoked salmon,
light smoked tea cream

CHOICE OF MAIN COURSE

Pan-seared sea bass fillet, baby potatoes,
cocoa and Espelette pepper sauce

Rossini-style duck breast, celery purée,
roasted vegetables, rich blackcurrant jus

Beef tenderloin, wild mushrooms,
parsnip and chestnut purée, truffle sauce (+10€)

CHEESE

Plate of matured cheeses (Optional +10€)
(Brie de Meaux, Comté, Sainte-Maure)

DESSERT

Samana dome
(chocolate mousse, crispy feuillantine, passion fruit cream)

ENTRÉE

Gaufre de Sarrazin, saumon fumé d'Écosse,
crème légère au thé fumé

PLAT AU CHOIX

Dos de bar snacké, pommes grenailles,
sauce cacaotée aux piments d'Espelette,

Magret de canard Rossini, purée de céleri, légumes rôtis,
jus corsé aux cassis

Filet de bœuf, champignons sauvages,
crémeux de panais aux châtaignes, sauce Truffles (+10€)

FROMAGE

Assiette de fromages affinés (En option +10€)
(Brie de Meaux, Comté, Sainte-Maure)

DESSERT

Dôme Samana
(mousse choco, feuillantine, crémeux passion)