

CHOICE OF STARTER

Half-cooked duck foie gras with port, pear and fig compote, sprinkled with toasted hazelnuts

Scallops prepared two ways,
passion fruit vinaigrette, slow-cooked root vegetables

Buckwheat waffle with Scottish smoked salmon,
delicately smoked tea cream

CHOICE OF MAIN COURSE

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

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

Beef fillet, wild mushrooms, chestnut-parsnip purée,
truffle-scented sauce (+10€)

CHEESE

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

CHOICE OF DESSERT

Samana dome: chocolate mousse, crisp feuillantine,
passion fruit cream

St. Honoré-inspired pastry

Vanilla and apple delight on an almond joconde biscuit

ENTRÉE AU CHOIX

Mi-cuit de Foie gras de canard au porto, compotée de poires/figues, éclats de noisettes

Noix de St Jacques en 2 cuissons, vinaigrette aux fruits de la passion, légumes racines confits

Gaufre de Sarrazin, saumon fumé d'Ecosse, 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 Truffes (+10€)

FROMAGE

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

DESSERT AU CHOIX

Dôme Samana
(mousse choco, feuillantine, crémeux passion)

Comme un St Honoré

Douceur vanille pomme, biscuit joconde amande