MENU

Apéritif au champagne

Accompagné de quelques frivolités

***

Tourteau, artichaut, main de Bouddha

***

Foie gras, chutney, camaïeu de fruits et légumes acidulés

***

Noix de Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc, topinambour rôtis et truffe

***

Sandre de Saône au caviar de Neuvic, pomme fondante aux coquillages

***

Pause digestive sorbet pomme verte Yuzu Kosho et liqueur de bouchon Jacoulot

***

Filet de cerf en deux cuissons : le filet rosé, le paleron braisé en raviole, sauce grand veneur

***

Émulsion de Saint-Nectaire fermier, pomme, myrtilles et sapin

***

Fontainebleau d'agrumes, sorbet oseille

***

Ganache tendre chocolat, framboises, sorbet poivron rouge

***

Petits fours et mignardises

MENU

Champagne Aperitif

Accompanied by a Selection of Delicate Canapés

***

Spider Crab, Artichoke, Buddha's Hand Citron

***

Foie Gras, Chutney, an Assortment of Tangy Fruits and Vegetables

***

Scallops from the Bay of Saint-Brieuc, Roasted Jerusalem Artichokes and Truffle

***

Saône River Pike-Perch with Neuvic Caviar, Fondant Potato and Shellfish

***

Palate Cleanser : Green Apple and Yuzu Kosho Sorbet, Jacoulot Bouchon Liqueur

***

Venison Fillet Prepared Two Ways: Pink-Roasted Fillet and Slow-Braised Shoulder in Ravioli, Grand Veneur Sauce

***

Farmhouse Saint-Nectaire Cheese Emulsion, Apple, Blueberries and Fir

***

Citrus Fontainebleau Cream, Sorrel Sorbet

***

Silky Chocolate Ganache, Raspberries and Red Pepper Sorbet

***

Petits fours and sweet delicacies