



Menu Feux d'Artifice
du 14 Juillet 2024

Mise en bouche

Ceviche de dorade leche de tigre grenade
Ceviche of sea bream leche de tigre pomegranate

Entrée

Noix de St Jacques beurre blanc à l'orange, fondue de poireaux
Scallops with orange beurre blanc and leek fondue

Plat

Grenadin de veau en croûte d'herbes, jus corsé au thym,
écrasé de pommes de terre, pickles de girolles
Herb-crusted veal grenadin, thyme jus, mashed potatoes, chanterelle pickles

Dessert

Tartelette framboise, légère touche citronnée
Raspberry tartlet, light lemon touch

Boissons incluses pour deux personnes

Une bouteille de vin au choix :
A bottle of wine of your choice :

- Château Miraval, Côtes de Provence
- Domaine de La Croix Senaillet, Saint-Veran, Bourgogne
 - Domaine des Rabichattes, Pouilly-Fumé, Loire
 - Domaine des Entrefaux, Crozes-Hermitage, Rhône
- Domaine Doudet-Naudin, Hautes côtes de Beaune, Bourgogne

Eaux minérales & cafés compris
Mineral waters & coffees included

165 euros par personne, eau, vin & café inclus

