



*Menu Feux d'Artifice*  
*du 22 Juillet 2024*

*Mise en bouche*

Tataki de thon guacamole  
Tuna tataki with guacamole

*Entrée*

Carpaccio de dorade à la passion  
Carpaccio of sea bream with passion fruit

*Plat*

Suprême de volaille fermière farcie aux cèpes, écrasé de pommes de terre, jus corsé à la truffe  
Farm poultry supreme stuffed with porcini mushrooms, mashed potatoes, truffle jus

*Dessert*

Pavlova fruits rouges  
Red fruit pavlova

*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

*145 euros par personne, eau, vin & café inclus*

