



Menu Feux d'Artifice du 24 Août 2024

Mise en bouche

Gravlax de maquereau au café et agrumes, mousse gin
Gravlax of mackerel with coffee and citrus fruits, gin mousse

Entrée

Tartare de homard et fenouil, concombre, litchis, vinaigre à la pomme
Lobster and fennel tartar, cucumber, lychees, apple vinegar

Plat

Côte de veau cuisson basse température confite au jus de rôti, purée de céleri, fenouil confit
Low-temperature veal chop confit with roast jus, mashed celery, fennel confit

Dessert

Tarte citron meringuée, crème légère
Lemon meringue pie, light cream

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

