



Menu Feux d'Artifice du 7 Août 2024

Mise en bouche

Tarama d'oursin
Sea urchin tarama

Entrée

Carpaccio de tomates d'antan burrata di buffala fumée, pesto rosso
Heirloom tomatoes carpaccio smoked burrata di buffala, pesto rosso

Plat

Pavé de thon mi-cuit, salsa de pêche, poêlée de légumes grillés
Half-cooked tuna steak, peach salsa, pan-fried grilled vegetables

Dessert

Finger pêche-romarin, crème légère à la vanille
Peach-rosemary finger, light vanilla 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

