

# MENU du 31 décembre 2017

**Prix: 75 €**

Mise en Bouche



Royale de Langoustine rafraîchie  
Coeur de Crabe émietté aux senteurs Curcuma/paprika



Raviole de Pomme de Terre, Truffe et parmesan  
Bouillon de poulette mousseux



Suprême de Chapon  
Farce fine au Foie Gras et pistaches torréfiées  
Butternut et Morille. Sauce "Albufera"



Trilogie de fromage



Fine mousseline de Kiwi "Gold" meringuée  
Miroir Pomelos rosé  
Crèmeux Champagne/Litchi



Mignardises

Tarif T.T.C. hors boissons

La liste des différents allergènes contenus dans nos préparations est disponible auprès des personnels de salle

Pour toutes demandes spécifiques autre que les plats proposés, merci de bien vouloir solliciter les personnels de salle