



Menu: 120 € par personne

Mise en bouche de Saumon Fumé au bois de hêtre et Foie Gras

Foie Gras Poêlé

Pommes Caramélisées au Calvados et sorbet pomme cidrée

Feuilleté au pavot bleu et sésame

Noix de Saint-Jacques aromatisée au champagne,

Risotto Fondant au Safran & Parmesan

Magret de Canard Saint-Hubert, tarte fine aux Girolles

Mousseline de Patate douce parfumée à l'huile de Truffes,

Poire au Vin Rouge

Fleur du Maquis Corse & Brillat Savarin Truffé

Délice Fruit de la Passion au Glaçage à la Mangue,

et sa Glace au Grand Marnier

Café/Thé

1 Bouteille de Champagne pour deux

