

S
D
I
N
T
-
V
D
L
E
N
T
I
N

1 4 F É V R I È R 2 0 1 9

Royale de foie gras de canard

Duck foie gras royale



Crabe, céleri et Granny Smith

Crab meat, celeriac and Granny Smith



Saint-Jacques dorées aux agrumes

Seared sea scallops with citrus



Poulette Culoiselle truffée, légumes de saison

Truffled 'Culoiselle' young hen, seasonal vegetables



Pomme d'amour, sorbet Champagne

Candy apple, Champagne sorbet



Tarte soufflée au chocolat de notre Manufacture

Souffléed chocolate tart



360€ — 6 PLQTS - DISHES

HORS BOISSON
EXCLUDING DRINKS