

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

1 4 F É V I E R 2 0 1 9

Royale de foie gras de canard

Duck foie gras royale



Crabe et céleri en rémoulade, caviar gold

Remoulade-style crab meat and celeriac, gold caviar



Saint-Jacques dorées, agrumes et truffe noire

Seared sea scallops, citrus and black truffle



Volaille fermière truffée, légumes de saison

Truffled free-range chicken, 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