

APÉRITIF

Trio d'amuses bouche (à réchauffer)

MISE EN BOUCHE

Noix de Saint-Jacques et sa sauce aux truffes d'été 1% aromatisée (à réchauffer)

Émietté de bar au citron

ENTRÉE FROIDE

Foie gras de canard entier

Délice de saumon

ENTRÉE CHAUDE

Cassolette de gambas sauce crustacés ou

Ravioles aux cèpes et truffe d'été 0,42% (tuber aestivum) et purée de céleri à la truffe brumale 0,66%

Filet de daurade royale sauce au bouillon de coquillage et safran

Duo de saumon et noix de Saint-Jacques sauce crémée au bouillon de coquillage

Sanglier sauce Saint-Hubert

Magret de canard sauce figue et foie gras

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

(voir pages des Accompagnements Individuels)

OFFERT

POUR 4 MENUS

1 bouteille

de 75 cl de Médoc AOC rouge L'Allée du Roy U

1 bouteille

de Pays d'Oc IGP Chardonnay blanc grande réserve **U SAVEURS**



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION