Menu

AMUSE BOUCHE

Royale de foie gras de canard
Chutney aux pommes du Valais, capuccino
de cèleri à la truffe

ENTRÉE

La Saint-Jacques De Normadie
Fine tartelette, tartare de Saint-Jacques aux agrumes,
crème de choux- fleur, caviar Prunier Baeri

PLATS

Le Turbot
Roti poivre de Voatsiperifery, endive braisée,
cardons à la truffe, jus iodé à la livèche

~

Le filet de veau Suisse
Roti, cardon et cèleri rave cuisinés au jus de truffe,
Gruyère réserve 24 mois, condiment rampon,
jus de veau à la sarriette

~

Granité champagne
Clémentine de Corse, poivre sansho

FROMAGE

Vacherin Mont d'Or AOP
Condiment poire et noix

DESSERT

Sphère chocolat Grand Cru
Châtaigne de Fully, coing confit à la Williamine,
vanille bourbon, praliné noisette

MIGNARDISES

Menu

AMUSE BOUCHE

Duck Foie Gras Royale
Valais apple chutney, celeriac cappuccino with truffle

STARTER

Scallop
Tartlet, citrus-marinated Normandie scallop tartare, cauliflower cream, Prunier Baeri caviar

MAIN COURSES

Turbot
Roasted with Voatsiperifery pepper, braised endive, truffled cardoons, lovage-infused iodized jus

~

Swiss Veal Tenderloin
Roasted veal tenderloin, cardoons and celeriac glazed with truffle jus, 24-month-aged Gruyère cheese, lamb's lettuce condiment, savory-infused veal jus

~

Champagne Granite
Corsican clementine, sansho pepper

CHEESE

Vacherin Mont-d'Or AOP
Pear and walnut condiment

DESSERT

Grand Cru Chocolate Sphere
Fully chestnut, Williamine-poached quince, Bourbon vanilla, hazelnut praline

MIGNARDISES