

Menu

MISE EN BOUCHE

La Saint-Jacques en coquille
Juste rôtie, topinambour, truffe d'automne,
jus végétal à la livèche

ENTRÉE

Le foie gras de canard
Coing confit au poivre de Tasmanie, gelée de chasselas,
noisettes torréfiées, Cuchaule

PLAT

La volaille de Bresse
Cannelloni de choux farci, salsifis aux brisures de truffe,
sauce au vin jaune

DESSERT

Le marron
Autour de la mandarine et vanille bourbon

MIGNARDISES

Menu

AMUSE BOUCHE

Scallop in its Shell
Lightly roasted, Jerusalem artichoke, autumn truffle,
lovage-infused vegetable jus

ENTRÉE

Bresse Poularde
Stuffed cabbage cannelloni, salsify with truffle,
yellow wine sauce

PLAT

La volaille de Bresse
Cannelloni de choux farci, salsifis aux brisures de truffe,
sauce au vin jaune

DESSERT

Chesnut
Mandarin and bourbon vanilla

MIGNARDISES