

Amuse bouche  
Truffe de foie gras au chocolat noir

Prémice  
Saumon confit 72 hrs par nos soins, blinis de beurre de caviar  
Perle de yuzu, betterave au balsamique et guacamole.

Plat  
Magret de canard IGP, cuisson basse température  
Mousseline de topinambours au beurre de truffes.

Prè dessert  
Sorbet au champagne

Douceur  
Entremet chocolat noir 50% et noix de pécan  
Écume de cerises....