

Menu Festif

235 euros

AMUSE-BOUCHE

Risotto de soja, huîtres, pêle-mêle de champignons, truffe melanosporum

DAURADE

Jardin de radis, extraction d'agrumes, Caviar « Kristal »

COQUILLES SAINT JACQUES DE PLONGÉE

Trésor d'épices, sauce cressonnette Caviar « Oscière »

HOMARD

Pomme de terre, miso, sauce Féroce

VOLAILLE

Contisée à la truffe, légumes en cocotte, sauce Périgord

PRÉ-DESSERT

L'ÉCUELLE DU MOINE

TARTELETTE AU CHOCOLAT