

LE MENU CLASSIQUE PRINTEMPS | \$365 DÉJEUNER ET DÎNER EN DIX PARTITIONS

For a seamless dining experience, this menu will be prepared for the entire table
Pour la totalité des convives de votre table

Le pain au levain et son beurre extra fin de chez Beillevaire
Sourdough bread served with Beillevaire artisanal butter

—♦—
Les Canapés

Young Comté wrapped in a slice of viande des Grisons
Fava bean tartlet with confit onions & smoked bacon

—♦—
La Mise En Bouche

Warm morel velouté with foie gras & truffle

—♦—
Le Hors D'œuvre Au Caviar

Caviar served on petals of Roseval potatoes with condiments & herbs

—♦—
Les Crustacés

Delicate & airy sea urchin royale with fennel
Crisp langoustine with seaweed in feuille de brick & a ginger sauce

—♦—
Le Plat Principal De Viande

Roasted Challans duck breast from Vendée accompanied with glazed spring turnip

Or

Wagyu beef tenderloin with aromatics, natural jus & crisp potato soufflés *(Supplément \$30)*

—♦—
Le Pré-Dessert

Assortment of ice creams presented on a trolley

—♦—
Le Dessert

Warm soufflé of rhubarb & grand cru Tahiti vanilla

—♦—
Les Petits Fours

Traditional pastries - Palmier & canelé

—♦—
Les Chocolats Au Plateau

Selection of chocolate bonbons