

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

Le Hors D'œuvre Chaud

Roasted white asparagus from Provence with spring bitter shoots & Choron sauce

Le Crustacé

Delicate & airy sea urchin royale with fennel

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 soufflées *(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 & Hazelnut cookie

Les Chocolats Au Plateau

Selection of chocolate bonbons