

LE MENU DÉGUSTATION PRINTEMPS| \$565 DÉJEUNER ET DÎNER EN QUATORZE 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

Poached egg alongside watercress coulis paired with spring turnip & caviar

—♦—
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 Poisson De Mer

Roasted line caught wild turbot served with Vin Jaune sauce

—♦—
Le Granité

Herb granité

—♦—
Le Plat Principal De Viande

Spring lamb rack from Aveyron with colourful combination of bell peppers & natural jus

Or

Wagyu beef tenderloin with aromatics, natural jus & crisp potato soufflées

—♦—
Le Fromage Au Chariot Ou Au Plateau

Selection of spring artisanal cheeses

—♦—
Le Pré-Dessert

Assortment of ice creams presented on a trolley

—♦—
Le Dessert

Variations of gariguette strawberry in a crisp sugar sphere

—♦—
Les Petits Fours

Traditional pastries - Palmier & canelé

—♦—
Les Chocolats Au Plateau

Selection of chocolate bonbons