



Menu du Gourmet

56 euros par personne

Entrées

Tataki de thon rouge grillé à la flamme, coriandre, soja et sésame

Ou

Œufs brouillés fermiers aux morilles et comté d'alpage,
mouillette de ricotta aux herbes

Plats

Gratin de macaronis à la truffe Melanosporum

Ou

Gambas géante sautée, risotto crémeux, petits pois, pack choi,
jus de homard, croustillant de parmesan

Ou

Pluma de Pata Negra, purée de pomme de terre fumée façon « Robuchon »,
asperges, beurre maître d'hôtel à l'ail noir

Desserts

Minis babas à la chartreuse, pomme Granny Smith, coulis de pomme
aux herbes

Ou

Verrine crème Tonka, mousse au chocolat Valrhona Caraïbes,
copeaux de chocolat

