



Menu 72€

Coupe de champagne servie avec canapés

Mise en bouche

*Aiguillettes de Barbue, avocat, huiles d'herbes, lait moussant ail noir et
Jambon de pays*

Ou

Bouillon Cupidon (épices et piment) et foie gras poêlé

*Gambas marinées au gingembre citronnelle, patate douce au fruit
de la passion et espuma vanillé*

ou

*Filet Mignon de Veau, palet de Betterave Aigre doux, crémeux de céleri,
gelé d'eau de rose et Salicorne*

Plateau de fromages

Macaron garni à la crème litchi et rose, confit framboise

Ou

*Biscuit chocolat et mousse chocolat noir, compotée de Poire vanillée
flambée au poiré*