



Partager un moment magique
sous le signe de l'Amour



Dîner du Mercredi 14 Février 2018

A l'Apéritif ...
Une coupe de Champagne

Noix de St Jacques
En carpaccio et Truffes* noires - croustillant truffé

Langoustines Rôties
Au beurre de corail, condiment passionné !

Blanc de Loup de ligne
En vapeur de Champagne et caviar « Osciètre Gold »

Carré de Veau élevé sous la mère
Beurre de citron, endive caramélisée

La Passion

Dans l'idée d'un vacherin glacé....



Christophe BAQCUIE
Meilleur Ouvrier de France

2004



Assisté de Fabien FERRE Chef en Second - Loïc COLLIAU Chef Pâtissier,
Alexandre SEKLI Maître d'Hôtel - Romain AMBROSI Chef Sommelier

260€ par Personne Hors Boissons
* Tuber Mélanosporum