

Exemple de menu

Dégustation Gastronomique

créé sur mesure à votre convenance
avec le chef à bord

Champagne et amuse-bouche

Crème vichyssoise, fleurette aux pistils de safran

*

Tarte fine aux girolles, copeaux de foie gras

*

Gambas grillées au gomasio, flocons de piments

*

Suprême de volaille aux essences de morilles,
Duo de purée, tomate confite, émincé de courgette

*

Cabecou, mesclun, fruits secs

*

Confit de pomme, glace pain d'épice, tuile du Calife

*

Café, mignardises

une demi-bouteille de vin par personne, eaux minérales

80 euros t.t.c. service compris

