

Menu Automne



Amuse Bouche
Amuse Bouche



Gourmandise de Foie Gras & Langoustine Rôtie, Aceto Balsamique
Gourmet Foie Gras & Roasted Langoustine, Balsamic Vinegar



Œuf Parfait Bio, Pointe de Caviar Oscietre de la Maison Sturia &
Émulsion des Sous-Bois au Thym Citron
Organic Perfect Egg, Oscietre Caviar from Sturia & Forest Emulsion with Lemon Thyme



Loup d'Élevage de la Baie de Cannes Cuit en Cocote aux Feuilles de Châtaigner
de Saint-Paul-en-Forêt, Shiitaké & Légumes de notre Région
Sea Bass from the Bay of Cannes Cooked in Chestnut Leaves from Saint-Paul-en-Forêt, Shiitake Mushrooms & Vegetables from Our Region



Fromage de l'Arrière-Pays & Chutney de Pleurotes
Cheese from the Hinterland & Oyster Mushroom Chutney



Douceur Glacée de Potimarron, Croquant de Chocolat & Praliné
Pumpkin Ice Cream Delight, Crispy Chocolate & Praline

69€ ttc par personne

boissons comprises/ including drinks

Une bouteille de vin pour deux personnes

Une eau plate ou pétillante pour deux

Café compris

ou

59€ ttc par personne

hors boissons/ excluding drinks

