







145€ par personne



Coupe de champagne

Sa mise en bouche : carpaccio de Saint Jacques et caviar de Gironde

Mi-cuit de foie gras marbré au porto

Turbot au citron vert, marmelade de mangue, émulsion coco verveine

Bar fumé et légumes d'antan

Suprême de chapon aux champignons et truffe

Pommeau de Bretagne givré, sorbet pomme

Tomme de vache affinée au marc de raisin, poires confites au Sauternes

Exotic champagne : cercle champagne exotique, mousse champagne-vanille intense, ananas Victoria rôti, ganache montée aux baies de timut, crème moelleuse passion, sphère coulante mangue et glace au champagne

Mignardises