

MENU

DU 04 JUILLET AU 14 AOÛT INCLUS

Assiette de degustations

Ceviche de gambas, espadon fumé, argousier

Ou

Tartare de bison de Recogne, tuile de parmesan

Foie gras poêlé, cerises et gingembre

Ou

Raviole de homard, caviar d'aubergine

Intermezzo

Pintade au vin jaune, girolles et morilles

Ou

Sébaste au basilic, citron vert et tomates de couleurs

Chèvre chaud de Vissoul aux abricots (supplément)

ou

Assortiment de fromages (supplément)

Composition de framboise et fruit de la passion

Ou

Soupe de mangue au Sauternes, vanille Bourbon et lait d'amande