

# Diamant

Coupe de Champagne & Amuse-Bouches

\*\*\*

Foie Gras de Canard confit à la fleur de sel,  
crumble aux fruits du mendiant, chutney abricot

\*\*\*

Ravioles et émulsion de langoustines, mousseline Dubarry,  
Œuf de saumon

\*\*\*

Royale de Saint Jacques et Sole, chartreuse de légumes,  
écume safranée

\*\*\*

Noisette de filet mignon de Veau, crème de Morilles,  
cocotte de légumes oubliés

\*\*\*

Evolution des goûts et textures autour du Chocolat

\*\*\*

Café et mignardises

Supplément Assiette de fromage

Eau Minérale et Vin inclus  
(sur la base d'une bouteille pour 4 personnes)

Toutes nos viandes bovines sont d'origine française  
Taxes et service compris

séminaires

DINER

événements

DEJEUNER

groupes

