



Menu Prestige

Amuse-Bouche

55€

ENTREE

Gravlax de Saumon Label Rouge aux herbes & Bleuets
légumes croquants en condiment
et crème d'Isigny acidulée

PLAT

Filet de Bœuf Charolais façon Tataki, gaufre de Pomme de
Terre au Comté 12 mois, légumes glacés
et sauce à l'Epoisses

FROMAGE

Duo de Fromages de la région AOP avec salade,
Epoisses Berthaut & Comté affiné 12 mois minimum

DESSERT

Dôme croquant en 3 textures et aux 3 Chocolats
de chez Valhrona

(Caraïbe 66% en mousse,
Biskélia 34% en éclats et
Xocopili chocolat épicé en tuile)

