



Octobre Rose

DÎNER CARITATIF
VENDREDI 21 OCTOBRE 2022
MENU À 260€*



Noix de Saint-Jacques marinées, caviar Kristal

Marinated Scallops, Kristal caviar



Fin velouté de butternut foie gras de canard poêlé, éclats de noisettes caramélisés

Squash velouté, pan-fried duck foie gras, caramelised hazelnuts



Filet de Saint-Pierre, cuit à l'unilatérale Fine purée de brocolis et coquillages, mousse légère au citron

John Dory filet, broccoli and shellfish purée, light lemon mousse



Filet de veau cuit au sautoir, Pommes de terre à la truffe, carottes glacées, jus de veau

Sautéed Veal filet, truffle potatoes, iced carrots, veal jus



Eclats de café Biscuit et glace au sarrasin caramélisé, jus de fève Tonka

Coffee, biscuit and ice cream with caramelised buckwheat, Tonka bean jus

*Tarif unique par personne incluant une coupe de champagne,
2 verres de vin, eaux minérales et café inclus.