



HôtelCop ★ ★ ★ ★ ★

Un dîner au Restaurant

Le Crabe

Caviar de France,
Soupe au parfum de Fenouil

La Tartelette

Aux oignons doux confits, Champignons des bois, Jus gras

La Langoustine

Préparée en Raviolis,
Crème de Foie gras, Fine gelée à la feuille d'or

Le Saumon

Fumé au bois de Cerisier, Confit, Crème de wasabi frais

Le Ris de Veau

Cuit en Casserole,
Soupe à l'oignon en Gelée chaude, Croûtons et Vieux Parmesan

Les Fromages

Frais et affinés

L'Agrume

Frais, Mandarine en marmelade, Pamplemousse confit,
Sorbet citron et zeste de Kalamansi

Le Numa

Fine feuille de Chocolat "Intense", Cazette pralinée Croustillante,
Noisette et Fleur de sel

290 Euros

Taxes et Service compris

Menu en 6 Dégustations à 230 Euros