

MENU DU JOUR

AMUSE-BOUCHE

TARTARE DE SAINT-JACQUES ET CAVIAR

Tartare de Saint-Jacques fraîches, délicatement assaisonné, surmonté d'une touche de caviar, accompagné de chips de betterave.

PLAT PRINCIPAL

FILET DE BŒUF AUX TRUFFES

Filet de bœuf tendre cuit à la perfection, garni d'une tranche de foie gras poêlé, d'une sauce au vin rouge réduite et de truffes noires, accompagné de pommes de terre fondantes et d'asperges sautées.

DESSERT

MILLEFEUILLE À LA VANILLE ET FRAMBOISES FRAÎCHES

Millefeuille croustillant alternant des couches de pâte feuilletée légère et de crème pâtissière à la vanille, garni de framboises fraîches et de feuilles d'or comestibles.

TEMPO