

Mardi 14 Février 2023

420€ par personne
avec accord mets & champagne Moët & Chandon
420€ per person with Moët & Chandon champagne pairings

Langoustine rafraîchie, navet cuit & cru, kumquat
Chilled langoustine, raw and cooked turnip, kumquat
Moët & Chandon Brut Impérial

Fleur de betterave confite, crème au caviar
Confit beetroot blossom, caviar cream
Moët & Chandon Brut Impérial

**Noix de Saint-Jacques nacrées en fin bouillon végétal,
algues du Croisic**
*Quick-seared sea scallop, delicate vegetable both,
seaweed from Le Croisic*
2015 – Moët & Chandon - Grand Vintage

Filet de veau doré, céleri fondant et truffe noire
Seared veal tenderloin, tender celeriac and black truffle
2015 – Moët & Chandon - Grand Vintage

Coeur de grenade
Pomegranate heart
2015 – Moët & Chandon - Grand Vintage Rosé

Amaury Bouhours, Cédric Grolet et leurs équipes

PRIX NETS EN EUROS, TVA COMPRISE.
TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANCE.
LES INFORMATIONS CONCERNANT LES ALLERGÈNES SONT DISPONIBLES SUR SIMPLE DEMANDE.

)(*Dorchester Collection*