

*Savourez un menu d'exception
créé par le Chef Sébastien Sanjou*

Menu

*Huître noisette en gelée d'eau de mer
Cromesquis de Gambon aux herbes
Sablé parmesan tourteau basilic*

-

Foie gras « maison Dupérier » mi-cuit aux truffes

-

Homard à l'américaine & primeurs de saison

-

Filet de bœuf Wellington, sauce périgueux

-

Brie de Meaux farci aux truffes & mesclun

-

Savarin grande tradition, crème mi-montée à la vanille

Accords mets & vin inclus

150€ / pers

**Saxophoniste live dès 19h
Soirée dansante avec DJ de 22h à 03h**