

## *Menu des 9 et 10 janvier 2020*

En amuse-bouche

Oeuf de ferme brouillé et caviar Sturia jasmin

Maquereau de ligne en chaud-froid,  
légumes d'hiver colorés

Riz noir vénéré et queues de gambas,  
jus émulsionné de crustacés

Jarret de veau braisé sous presse, épinards saisis  
et mousseline à la truffe noire du Périgord

Fromages

Soufflé chaud au Grand-Marnier,  
tartare d'agrumes

Prix net hors boissons : 120 euros le midi et 150 euros le soir

(Ces prix s'entendent taxes et service compris)

La liste des allergènes susceptibles d'être contenus dans ce menu est  
disponible sur demande