

Alliance 120

Menu dégustation au libre choix du chef

Harmonie 185

Ormeaux bretons - Artichaut - Coriandre

Asperge verte de Sénas - Lait cru - Olive

Caviar Oscière français - Gnocchi de pomme de terre

Homard bleu des Iles de Chausey - Morille - Asperge blanche

Agneau de lait de Lozère - Racine de persil - Persil

Noix de pécan - Mangue - Fruits de la passion

Poire Conférence - Amande - Gingembre

Menu déjeuner en quatre temps 55

Avec la spécialité « Foie gras de canard - Légumes de M. Rigault - Consommé de canard » 75

Comté 30 mois d'affinage, sélection Laurent Dubois 19

Les menus sont à choisir pour l'ensemble des convives.