



Menu à 45 euros – Hors Boisson (nous vous laissons le choix sur place)

Poulpe cuit fondant en aigre doux, cacahuètes torréfiées

Ou

Burrata crémeuse, tartare de courgettes au basilic et pignon de pain

Filet de dorade à la plancha, légumes du moment

Ou

Filet de canette cuit rosé, écrasé de châtaigne au whisky tourbé

Fontainebleau nougatine, granola cacahuètes,
pistaches, meringue croquante

Ou

Les petits pots de crème au chocolat de Michel Rostang

Menu à 55 euros – Hors Boisson (nous vous laissons le choix sur place)

Mise en bouche de L’Absinthe pour commencer

Ravioles de Romans à la crème de langoustines

Ou

Foie gras rôti, écrasé de racines, noisettes torréfiées

Filet de bar à la plancha, légumes du moments

Ou

Pièce de bœuf rôti, purée de pommes de terre

Fontainebleau nougatine, granola cacahuètes,
pistaches, meringue croquante

Ou

Les petits pots de crème au chocolat de Michel Rostang

Option : Forfait boissons à 30 euros/pers. comprenant une coupe de champagne, 1/4 bouteille de vin, eaux minérales et café.