



*Le vendredi 6 Novembre au Diner
Soirée Champagne DUVAL LEROY*

Amuse bouche

Carpaccio de noix de Saint Jacques et caviar

*Filet de bar rôti, risotto crémeux et sauce XO
inspiration Hong Kong*

*Bouillon de bœuf comme un pot-au-feu à la truffe de
Bourgogne*

*Bonbon de pigeon et son escalope de foie gras de canard,
duxelles de cèpes et sa sauce périgourdine*

Le fromage sélection MOF 3 morceaux

Gourmandise Clémentine et chocolat Champagne

Mignardises

Menu unique à 149€ € Accords mets et Champagne 75€ (6 verres)
Prix Nets Service inclus



*Le vendredi 6 Novembre au Diner
Soirée Champagne DUVAL LEROY*

Amuse bouche

Carpaccio de noix de Saint Jacques et caviar

*Filet de bar rôti, risotto crémeux et sauce XO
inspiration Hong Kong*

*Bouillon de bœuf comme un pot-au-feu à la truffe de
Bourgogne*

*Bonbon de pigeon et son escalope de foie gras de canard,
duxelles de cèpes et sa sauce périgourdine*

Le fromage sélection MOF 3 morceaux

Gourmandise Clémentine et chocolat Champagne

Mignardises

Menu unique à 149€ € Accords mets et Champagne 75€ (6 verres)
Prix Nets Service inclus