



1/2 BOUTEILLE DE CHAMPAGNE CHEURLIN/PERS.
1/2 BOUTEILLE D'EAU PLATE OU PETILLANTE/PERS.

AMUSE-BOUCHES

Foie gras confit au naturel, glacé au porto
Saumon fumé, crème acidulée au citron vert
Betterave confite à la braise, yaourt épicé

POUR COMMENCER

Blanc-manger de Burrata des Pouilles, caviar affiné 10g
Ceviche d'huitres fines de claire n°3 au champagne, œufs de truite

À SUIVRE

Filet de boeuf Charolais en croûte de champignons, mille-feuille
de pommes de terre, sauce Périgueux à la truffe mélanosporum
Homard bleu thermidor cuit sur la Myrthe, pousses d'épinard à la moutarde
& purée de pomme de terre

LE FROMAGE

Le Brie de Meaux truffé

DIGESTIF

Sorbet à la pomme, parfumé à la Prunelle de Troyes

DOUCEUR

Le Belvédère en velours rouge à la framboise,
croustillant aux noisettes torréfiées

155€/PERSONNE
