

# Menu

159€ /PAR PERSONNE



## Amuse-bouches

Mousse d'avocat au crabe et zeste de clémentine  
Maki de saumon fumé  
Huître juste citronnée

## Pour commencer

Foie gras de canard entier truffé maison,  
pain au levain de la maison Gérard

**ou**

Carpaccio de bar au caviar

## À suivre

Homard poêlé au beurre vanillé, risotto au champagne

**ou**

Filet de bœuf Charolais rôti, sauce Périgueux,  
millefeuille croustillant de pommes de terre

## Trou Champenois

Sorbet à la poire, parfumé à la prune de Troyes

## Fromage

Le Brie de Meaux truffé

## Douceur

Dessert surprise de Pascal Caffet\*

\*Champion du Monde des Métiers du Dessert



Servi avec 1/2 bouteille de champagne et 1/2 bouteille d'eau plate ou pétillante.