

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

Trau Champenois

Sorbet à la poire, parfumé à la prunelle 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.