

MUSHROOM MENU MENU DES CHAMPIGNONS

Marinated saffron milk cap salad with salt-cured duck liver and confit apricot

or

Royale of Porcini mushrooms with black truffle caviar and bacon

Salade de lactaires délicieux marinées avec foie de canard au sel et abricot confit

ou

Royale de cèpes avec caviar de truffe noire et lardons

Sea bream with mashed pumpkin *trinxat*, chanterelles, mini carrots and shrimp sauce

or

Slow-cooked suckling pig with pear *chutney* and Porcini mushrooms with citrus

Dorade avec purée de potiron, girolles, mini carottes et jus de crevettes

ou

Cochon de lait à basse température avec *chutney* de poire et cèpes aux agrumes

Chocolate and macadamia nut bonbon, cocoa sauce and brownie

or

Frosted white chocolate mousse with lime-lemon cream and vanilla ice cream

Bonbon au chocolat et à la noix de macadamia, sauce au cacao et terre de *brownie*

ou

Mousse glacée au chocolat blanc avec crème de citron vert-citron et glace à la vanille

Price for dinner · Prix par convive

40,00 €

VAT included in price · TVA comprise dans le prix

Drinks not included · Boissons non incluses

The menu has to be chosen by all table dinner guests

Le menu doit être choisi pour tous les convives de la table

Supplement for drink pairing of our Sommelier

Suplement de mariage de boissons par notre Sommelier

9,00 €