



Superior Cuisine
DINNER

Huitre perle noire, gelee de pomme, émulsion de lait de raifort
Black pearl oyster, green apple jelly & wasabi emulsion

Velouté de maïs aux St-Jacques et langoustine, brioche et popcorn
Chilled corn soup with scallop & scampi, brioche & popcorn

Ravioles de lapin et foie gras confit aux épices,
émulsion crémeuse de champignons, noisettes torréfiées,
Rabbit ravioli with foie gras, mushroom emulsion & roasted hazelnut

Volaille fantaisie, bacon et réglisse
Chicken extravaganza with bacon & liquorice

Poire Royale
Royal pear granita

Chaurouse à la betterave, réduction de balsamique
Beetroot & chaurouse, balsamic cream

Vacherin à la fraise et rhubarb, sorbet au yaourt
Strawberry & rhubarb vacherin with yogurt sorbet