

MENU

INSPIRATION

Langoustine flambée au saké

Foie gras / Granny / Cardamome / livèche / anis vert / glace shiso pourpre

*Noix de Saint-Jacques

citronnelle / coco / corail curry rouge / daïkon / chou nappa

Bar de ligne - Ruinart x Villa Lorraine

caviar Dauricus / ail noir / cresson / laitue

Filet de brocard

poivrade aux épices / marmelade pamplemousse vanille / carotte pourpre

Poire

réglisse / chocolat blanc grillé / sorbet yuzu

4 SERVICES 155 - ACCORDS CHAMPAGNE & VINS 80

*** 5 SERVICES 185 - ACCORDS CHAMPAGNE & VINS 95**

Le chariot à fromages : 25

Le chariot à fromages en remplacement du dessert : supplément 10

Chef des cuisines : Yves Mattagne

Chef pâtissière : Leïla Ben Toumi

Tous nos menus sont servis pour l'ensemble de la table

Suite aux nouvelles mesures imposées par le gouvernement,
nous sommes au regret et contraints d'adapter notre carte du restaurant.

De ce fait, afin de maintenir notre qualité de service,
nous proposerons uniquement notre menu en 4 ou 5 services.

Nous vous remercions pour votre compréhension.