Menu Muses Festif

75€ par personne - *75€ per person*

Carpaccio de Saint-Jacques, panais rôti au miel, sauce aux agrumes
Scallop carpaccio, honey-roasted parsnip, and citrus sauce
ou
Escalope de foie gras poêlée, pickles de raisins, craquant aux fruits secs, chutney de figues
Pan-seared foie gras, grape pickles, crunchy dried fruit crisp, fig chutney

-

Filet de bar rôti, mousseline de céleri, noisettes torréfiées, sauce au champagne
Roasted sea bass fillet, celeriac mousseline, toasted hazelnuts, and Champagne sauce
ou
Suprême de volaille fermière Label Rouge, millefeuille de pommes de terre au romarin, sauce aux morilles
Red Label free-range chicken supreme, rosemary potato mille-feuille, morel mushroom sauce

-

Sélection de desserts signés Nina Métayer
Dessert selection by Nina Métayer