



**Menu Chef Renaut**  
**Le mardi 6 octobre**

---

**2800 dhs p.p**

**Entrées**

Tourte de légumes aux herbes du jardin  
*Vegetable pie with garden herbs*

**AOC Sancerre – Domaine Clement & Florian Berthier - 2024**

---

**Entrées**

Homard et caviar, rafraichi hibiscus  
*Lobster and caviar, with a hint of hibiscus*

**AOC Meursault 1er cru les Genévrières – Domaine Vincent Girardin - 2022**

---

**Plats**

Quenelle de rouget, sauce champagne  
*Red mullet quenelle with champagne sauce*

**AOC Champagne – Maison Pierre Peters – L'esprit - 2018**

---

**Plats**

Joue de bœuf et foie gras Albufera  
*Beef cheek and Albufera foie gras*

**AOC Pomerol – Duo de la Conseillante - 2017**

---

**Dessert**

Comme une Profiterole Chocolat Pistache  
Parfait glacé à la pistache, nougatine aux éclats de cacao,  
crème onctueuse à la pistache, praliné pistache, sauce chocolat froide  
*Chocolate Pistachio Profiterole Style*  
*Pistachio parfait, cocoa nib nougatine, smooth pistachio cream,*  
*pistachio praline, cold chocolate sauce*