

Menu Chef Renaut et Chef Nasti
Le mercredi 7 octobre

2800 dhs p.p

Amuse-bouche | Chef Nasti

L'anguille "au vert" légèrement fumée et laquée aux agrumes
Lightly smoked "green" eel glazed with citrus

Entrées | Chef Renaut

Homard et caviar, rafraîchi hibiscus
Lobster and caviar, with a hint of hibiscus

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

Entrées | Chef Nasti

Les pétales de brocard de nos chasses, gamberoni et vinaigrette charcutière
Brocard petals from our hunts, gamberoni and charcuterie vinaigrette

AOC Pouilly-Fumé – Domaine de Bel Air – Cuvée Riquette - 2024

Plats | Chef Renaut

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

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

Plats | Chef Nasti

« Une Chimère » de volailles d'excellence « Maison Miéral », pigeon au sang, caille chaponnée, canette des Dombes et pintade excellence, truffe noire Melanosporum à la cendre
"Une Chimère" a selection of premium poultry from "Maison Miéral": pigeon in its own blood, caponized quail, Dombes duckling and premium guinea fowl, with black Melanosporum truffles cooked in ash

AOC Côte-Rôtie - Domaine Laurent Tardieu - Vieilles Vignes - 2023

Dessert

Cerès

Pommes acidulées caramélisées cuites au four, glace au fenouil sauvage, confit de fenouil, sarrasin caramélisé
Oven-roasted caramelized tangy apples, wild fennel ice cream, fennel confit, caramelized buckwheat