



Menu Elysée

85€HT/personne

(Entrée, Plat, Dessert, 1 coupe de champagne « Cuvé Laurent Perrier », 1 bouteille de vin pour 3 pers, eaux minérales, thé café ou infusion)

ENTREES AU CHOIX :

Assiette de saumon fumé par nos soins, cream cheese à l'aneth

-

Assiette de foie gras de canard mi-cuit, chutney de figue et toast Poilâne

PLATS AU CHOIX :

Château filet sauce aux 5 baies, gratin de pommes de terre aux truffes et salade de jeunes pousses

-

Filet de bar, coulis de crustacés, purée de patates douces et asperges vertes

-

Végétariens : ravioli à la truffe blanche d'Alba, roquette et parmesan

DESSERTS AU CHOIX :

Pana cotta et fruits rouges

-

Nage de fruits exotiques et sorbet coco

VINS :

Chablis, Domaine des Chaumes, 2015
Crozes Hermitage, Maison Delas, 2016