

MENU

jeudi 16 mai 2024

22.900^F par pers.

AMUSE BOUCHE

Crevettes de Teahupo'o,
Façon "Siu Mai",
Légumes croquants,
Bouillon asiatique

Mâcon Azé 2022, La Burgondie

ENTRÉE

Noix de St Jacques Fraîches,
À cru, Salade de Vi'i Tahiti au Citron confit,
Vinaigrette Grenade - Vanille

Chablis 1er Cru Montée de Tonnerre 2021, Château de Maligny

PLAT ACT 1

Coquelet de Papara,
À la Royale, Pleurottes d'ici,
Crème aux Morilles

Santenay 1er Cru "La Comme" 2019, Louis Latour

PLAT ACT 2

Filet de Bœuf de Nouvelle-Zélande,
Mariné et Grillé au Binchotan,
Carottes et Condiments à l'orientale,
Jus d'un Tajine

Morey-Saint-Denis 1er Cru "Les Broc" 2020, Domaine David Duband

FROMAGE

Assortiment de Fromages affinés

Corton Grand Cru "Clos de la Vigne au Saint" 2010, Louis Latour

DESSERT

Minestrone de Fruits Frais,
Infusions Menthe et Epices Douces,
Sorbet Mojito

Rhum MANA'O AMPHORE  