

Menu Elysée

85€HT/personne

(Entrée, plat, dessert, 1 coupe de champagne "cuvée Laurent Perrier", 1 bouteilles de vin pour 3 personnes, eaux minérales, thé, café ou infusion)



ENTRÉES AU CHOIX

Assiette de saumon fumé par nos soins, cream cheese à l'aneth
Assiette de fois gras de canard mi-cuit, chutney de figues et toast
Poilâne

PLATS AU CHOIX

Château filet, sauce aux 5 baies, gratin de pommes de terre
aux truffes et salades de jeunes pousses
Filet de bar, coulis de crustacés, purée de patates douces et
asperges verte
Végétarien : ravioli aux cèpes, roquette et parmesan

DESSERTS AU CHOIX

Pana cotta et fruits rouges
Nage de fruits exotiques et sorbet coco

VIN

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