

# DÎNER DE LA FÊTE NATIONALE 2026

**220€**

Coupe de champagne  
Laurent-Perrier Brut La Cuvée

•

## **AMUSE BOUCHE**

LE CONCOMBRE  
velouté froid et lacté de fromage blanc

•

## **ENTRÉE**

LE THON EN CARPACCIO  
crème d'avocat, citron, curcuma,  
et caviar de Sologne

•

## **PLATS**

LE TURBOT  
parfumé aux herbes fraîches, artichauts en fine barigoule,  
émulsion blanc de blanc

LE FILET DE BŒUF ANGUS  
mousseline de pomme de terre à la truffe,  
foie gras, jus corsé

•

## **PRE-DESSERT**

LE BABA  
Infusé au thé noir floral  
pêche et crème vanille de Madagascar

•

## **DESSERT**

LE BLANC-MANGER FRAISE ANAÏS  
céréales, crème fermière vanille,  
condiment d'herbes

•

## **MIGNARDISES**

Thé et café