

2019

Caviar Ebène d'Aquitaine

Gelée et mousse de topinambours, sacristain à la Cecina de León

Huitre de Plougastel

Vinaigrette de Madras, mangue, passion, pomme et coriandre

Potiron Jack Be Little

Gratinée de Beaufort, pépites de foie gras et truffes noires mélanosporum



Noix de Saint Jacques de Normandie

Au cidre de Givre et beurre noisette, mousseline de chou-fleur et noix de macadamia

Poularde de la ferme du Maraudeur

Sauce Albuféra, gnocchis à la truffe, marrons poêlés et tétragone

Chèvre frais de Monsieur Fabre

Blanc-manger parsemé de fruits secs, crispy de pain d'épices



Champagne

Et myrtilles en émulsion

Chocolat « Le Bassan »

De Côte d'Ivoire 69% de cacao, praliné du Piémont et noisettes

*Au tarif de 335 euros TTC par personne avec
une coupe de champagne Lallier Cuvée R014.
Prix nets, service compris, le restaurant n'accepte plus les chèques.*



maisonblanche
paris