

MENU DÉJEUNER

Menu imaginé par Victor Mercier

55€

Maquereau mariné

Pâte de kombu, citron Meyer, dashi de bœuf à la moelle fumée, radis et oxalis

Volaille jaune de Champagne

Chanterelles, hollandaise à la Ricoré, praliné, jus tranché à l'huile de noisettes et ail des ours

Fraises

Shiso, sorbet riz, gelée de saké, Sichuan et huile de piment

95€

Accords mets & champagnes
suggérés par Raimonds Tomsons

MENU

4 SÉQUENCES

Menu imaginé par Victor Mercier

75€

Asperges blanches

Condiment cacahuètes, vert végétal, lait d'asperges au raifort

Maquereau mariné

Pâte de kombu, citron Meyer, dashi de bœuf à la moelle fumée, radis et oxalis

Volaille jaune de Champagne

Chanterelles, hollandaise à la Ricoré, praliné, jus tranché à l'huile de noisettes et ail des ours

Fraises

Shiso, sorbet riz, gelée de saké, Sichuan et huile de piment

135€

Accords mets & champagnes
suggérés par Raimonds Tomsons

MENU

6 SÉQUENCES

Menu imaginé par Victor Mercier

115 €

Petits pois et panna cotta

Fleur d'oranger, caramel d'étrilles, mélisse et thym citron

Asperges blanches

Condiment cacahuètes, vert végétal, lait d'asperges au raifort

Maquereau mariné

Pâte de kombu, citron Meyer, dashi de bœuf à la moelle fumée, radis et oxalis

Truite

Grenobloise à la bergamote et garum, endives et pâte d'orange

Volaille jaune de Champagne

Chanterelles, hollandaise à la Ricoré, praliné, jus tranché à l'huile de noisettes et ail des ours

Fraises

Shiso, sorbet riz, gelée de saké, Sichuan et huile de piment

210 €

**Accords mets & champagnes
suggérés par Raimonds Tomsons**