

ENTRÉE : LE PARI

Tartare de gambas aux agrumes, huile d'olive citronnée et fleur de sel

Prawn tartare with citrus fruits, lemond-infused olive oil and fleur de sel

PLAT : LE COEUR DU JEU

Filet d'agneau farci aux champignons sous-bois, jus corsé au poivre de Timut, purée de céleri-rave, légumes de saison glacés

Lamb fillet stuffed with wild mushrooms, rich Timut pepper jus, celeriac purée, glazed seasonal vegetables

DESSERT: NOIR DE PIQUE

Ganache au chocolat noir et poivre de Kampot, mousse légère au chocolat, sablé cacao, glace à l'orange

Dark chocolate and and Kampot pepper ganache, light chocolate mousse, cocoa sablé, orange ice cream

**MENU GASTRONOMIQUE 3 SERVICES**  
**3-COURSE GASTRONOMIC MENU**

|                  |                                                                                                                                                                               |                    |
|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| <b>CLASSIQUE</b> | Sans boisson(s)<br>No drinks included                                                                                                                                         | <b>60 €</b><br>p.p |
| <b>GOURMET</b>   | Eau · Sélection des vins · café et mignardise<br>Water · Wine selection · coffee and mignardise included                                                                      | <b>80 €</b><br>p.p |
| <b>PRESTIGE</b>  | Champagne · trio d'amuses-bouches · Eau · Sélection des vins · café et mignardise<br>Champagne · trio of appetizers · Water · Wine selection · Coffee and mignardise included | <b>95 €</b><br>p.p |