

J. Galt 1988

R. Diego





MENU

GASTRONOMIQUE

SPÉCIAL 40 ANNIVERSAIRE

SNACKS ET APERITIFS

SALADE DE PAPAYE VERTE THAÏ
AUX CREVETTES

SOIT

CEVICHE DE BAR AVEC GLACE AU CÉLERI
ET CITRON VERT ET CREVETTES

RIZ DORÉ AUX LANGOUSTINES
ET AÏOLI MOELLEUX

SOIT

CREVETTE, BETTERAVE
ET ANGUILE FUMÉE

ROMESCO DES PÊCHEURS THAÏLANDAIS
À LA LOTTE BLONDE, PALOURDE

SOIT

PÂTE FEUILLETÉE FARCIE
AU FOIE GRAS SAUCE PORTO ET TRUFFE

RIZ AU LAIT THAÏ

SOIT

SOUFFLÉ DE CHOCOLAT

PETITS FOURS

PRIX DE MENU:

65,00 €/PERS

(TVA COMPRISE)

NOUS ENTENDONS RÉALISER LA PLUS GRANDE HARMONIE POSSIBLE SUR VOTRE TABLE.
C'EST LA RAISON POUR LAQUELLE NOUS NE SERVIRONS NOS MENUS QUE POUR DES TABLES COMPLÈTES