

L A U R I È R A P H A È L

EXPÉRIENCE GASTRONOMIQUE

175.

NOS TRADITIONS

Huître et caviar, jus de viande, morilles
poêlées et espuma de panais

LA MARQUE DES SAISONS

Pétoncles fumés, vinaigrette à la truffe, purée
et chips de topinambour, champignons marinés

Croustade de foie gras aux pommettes,
crumble de noyer noir et miel de tilleul

VÉGÉ

Espuma de brouillade, vierge de
pommes de terre et pain brioché

DES CLASSIQUES

Tortellini mascarpone et omble chevalier,
crème d'oursin et fenouil confit

Wellington de bœuf, écrasé de pommes de terre
à l'ail noire, salsifis glacé et sarrasin torréfié

CONSERVATIONS

Parfait glacé pomme caramel salé, confiture zestes
d'orange muscade et pommes compressées au cidre

Soufflé à l'argousier et glace au chocolat noir

L A U R I È R A P H A È L

MENU PERSONNALISÉ

120.

NOS TRADITIONS

Huître et caviar, jus de viande, morilles
poêlées et espuma de panais

LA MARQUE DES SAISONS

Pétoncles fumés, vinaigrette à la truffe, purée
et chips de topinambour, champignons marinés

-OU-

Croustade de foie gras aux pommets,
crumble de noyer noir et miel de tilleul

VÉGÉ

Espuma de brouillade, vierge de
pommes de terre et pain brioché

DES CLASSIQUES

Tortellini mascarpone et omble chevalier,
crème d'oursin et fenouil confit

-OU-

Wellington de bœuf, écrasé de pommes de terre
à l'ail noire, salsifis glacé et sarrasin torréfié

CONSERVATIONS

Parfait glacé pomme caramel salé, confiture zestes
d'orange muscade et pommes compressées au cidre

-OU-

Soufflé à l'argousier et glace au chocolat noir