

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

Hamachi saisi au charbon, babeurre thym
citron et champignons King marinés

Tartare de foie gras et canard fumé, pommette
lactofermentée, estragon et gelée de cidre de glace

VÉGÉ

Poireau vinaigrette, hollandaise aux
piments d'Espelette et œuf mimosa

DES CLASSIQUES

Crevettes tachetées, nouilles soba, confiture
et consommé de shiitake, sarrasin torréfié

Canette farcie aux ris de veau, betterave
rouge, jus de viande au noyer noir

CONSERVATIONS

Pain de Gênes et chantilly aux topinambours,
chocolat Michel Cluizel et grué de cacao

Soufflé foin d'odeur et sirop de bouleau,
confiture de panais

L A U R I È R 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

Hamachi saisi au charbon, babeurre thym
citron et champignons King marinés

-OU-

Tartare de foie gras et canard fumé, pommette
lactofermentée, estragon et gelée de cidre de glace

VÉGÉ

Poireau vinaigrette, hollandaise aux
piments d'Espelette et œuf mimosa

DES CLASSIQUES

Crevettes tachetées, nouilles soba, confiture
et consommé de shiitake, sarrasin torréfié

-OU-

Canette farcie aux ris de veau, betterave
rouge, jus de viande au noyer noir

CONSERVATIONS

Pain de Gênes et chantilly aux topinambours,
chocolat Michel Cluizel et grué de cacao

-OU-

Soufflé foin d'odeur et sirop de bouleau,
confiture de panais