

L A U R I È R A P H A È L

EXPÉRIENCE GASTRONOMIQUE

175.

TRADITIONS

Caviar sibérien, et saumon Sockeye concombre compressé
à la vodka Menaud, crème sûre et coriandre

LA MARQUE DES SAISONS

Ceviche de flétan, vinaigrette basilic et lime, sorbet
habanero, piments doux des Jardins d'Inverness

Terrine de foie gras poêlé, endive et laitue grillées,
vinaigrette à la cerise lactofermentée

VÉGÉ

Pâtes fraîches, beurre blanc citron et
aneth, duxelle de champignons et
truffe melanosporum

NOUVEAUX ARRIVAGES

Pétoncles des Îles poêlés, velouté au curcuma,
ragoût de maïs, carotte et livèche, fleur d'ail

Filet mignon de bœuf, caviar d'aubergine en
beignet laqué au caramel de tomate,
béarnaise et fleur de ciboulette

DES CLASSIQUES

Panna cotta de chèvre, vierge de tomate ancestrale
et fleur d'ail, crème de roquette, gaspacho

Tarte et chutney au maïs de Neuville, gelée
à la coriandre, glace chocolat blanc et miso

L A U R I È R P H A È L

MENU PERSONNALISÉ

130.

TRADITIONS

Caviar sibérien et saumon Sockeye, concombre compressé
à la vodka Menaud, crème sûre et coriandre

LA MARQUE DES SAISONS

Ceviche de flétan, vinaigrette basilic et lime, sorbet
habanero, piments doux des Jardins d'Inverness

-OU-

Terrine de foie gras poêlé, endive et laitue grillées,
vinaigrette à la cerise lactofermentée

VÉGÉ

Pâtes fraîches, beurre blanc citron et
aneth, duxelle de champignons et
truffe melanosporum

NOUVEAUX ARRIVAGES

Pétoncles des Îles poêlés, velouté au curcuma,
ragoût de maïs, carotte et livèche, fleur d'ail

-OU-

Filet mignon de bœuf, caviar d'aubergine en
beignet laqué au caramel de tomate,
béarnaise et fleur de ciboulette

DES CLASSIQUES

Panna cotta de chèvre, vierge de tomate ancestrale
et fleur d'ail, crème de roquette, gaspacho

-OU-

Tarte et chutney au maïs de Neuville, gelée
à la coriandre, glace chocolat blanc et miso