



VENDREDI 20 AVRIL 2018

Formule : 100 euros par pers hors boissons

Menu à choix multiples :

**** Les entrées**

1. Assiette découverte du sushi chef
2. Carpaccio de faux filet de bœuf fumé et mariné aux cinq épices
3. Burrata des Pouilles | tomates cerise colorées | pesto

**** Les plats**

1. Risotto à l'encre de seiche | duo de St Jacques et crevette | émulsion safranée
2. Suprême de pintade | poêlée de gnocchi | asperge gratinée au parmesan
3. Filet de bœuf en croute de noisette | légumes du printemps | jus truffé

**** Les desserts « by Lilian Bonnefoi »**

1. Le Citron de Menton en crème et confit | sablé vanille citron | crème d'amande
2. Mousse au chocolat 64% | mousse vanille de Madagascar | biscuit aux noisettes du Piedmont torrifiées
3. Crémeux et confit de mangue | compotée d'ananas frais | pain de Gênes

SAMEDI 21 AVRIL 2018

Formule : 130 euros par pers hors boissons

Menu à choix multiples :

**** L'amuse-bouche du chef**

**** Les entrées**

4. Assiette découverte du sushi chef
5. Carpaccio de faux filet de bœuf fumé et mariné aux cinq épices
6. Burrata des Pouilles | tomates cerise colorées | pesto

**** Les plats**

4. Risotto à l'encre de seiche | duo de St Jacques et crevette | émulsion safranée
5. Suprême de pintade | poêlée de gnocchi | asperge gratinée au parmesan
6. Filet de bœuf en croute de noisette | légumes du printemps | jus truffé

**** Les desserts « by Lilian Bonnefoi »**

4. Le Citron de Menton en crème et confit | sablé vanille citron | crème d'amande | shot de « citron glacé »
5. Mousse au chocolat 64% | mousse vanille de Madagascar | biscuit aux noisettes du Piedmont torrifiées
6. Crémeux et confit de mangue | compotée d'ananas frais | pain de Gênes

DIMANCHE 22 AVRIL 2018

Formule : 150 euros par pers hors boissons

Menu à choix multiples :

**** L' amuse-bouche du chef**

**** Les entrées**

7. Assiette découverte du sushi chef
8. Carpaccio de faux filet de bœuf fumé et mariné aux cinq épices
9. Burrata des Pouilles | tomates cerise colorées | pesto

**** Les plats**

7. Risotto à l'encre de seiche | duo de St Jacques et crevette | émulsion safranée
8. Suprême de pintade | poêlée de gnocchi | asperge gratinée au parmesan
9. Filet de bœuf en croute de noisette | légumes du printemps | jus truffé

**** Assiette dégustation de fromages affinés**

**** Les desserts « by Lilian Bonnefoi »**

7. Le Citron de Menton en crème et confit | sablé vanille citron | crème d'amande | shot de « citron glacé »
8. Mousse au chocolat 64% | mousse vanille de Madagascar | biscuit aux noisettes du Piedmont torréfiées
9. Crémeux et confit de mangue | compotée d'ananas frais | pain de Gênes