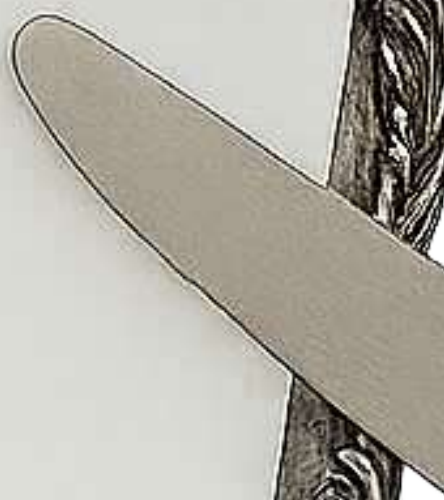




ART

dinners



NUAGE DE FOIE GRAS,
CONDIMENT YUZU MANDARINE,
CROQUE-COMTÉ TRUFFÉ

CARPACCIO DE SAINT-JACQUES,
CITRON CAVIAR & COMBAVA, NUANCES MARINES ET
FRAÎCHEUR VÉGÉTAL

SOLE NACRÉE EN VAPEUR DÉLICATE, PURÉE DE CÉLERI FUMÉ
AUX MORILLES, SAUCE VIN JAUNE & TRUFFE NOIRE

CRÉMEUX CHOCOLAT GRAND CRU, CRUMBLE NOISETTE,
GLACE YAOURT ET POIVRE DE JAVA