



Aux 1<sup>ères</sup> loges pour  
le feu d'artifice du 14 Juillet.

Menu assuré par  
le Chef étoilé Philippe Fauchet.

Start 19h00.

Réservations obligatoires.

#### MISES EN BOUCHE

Du pain « en avant » qui croque à partager  
Beurre fouetté au cédrat / Beurre fouetté à la truffe  
Beurre fouetté au sel de Maldon  
Olive caramélisée  
Pickles de légumes qui craquent

#### PREMIÈRE ENTRÉE

Crackers aux épices du trappeur, pommes de terre fumées,  
daikon, petits pois frais, extraction d'estragon,  
Hamachi au sel et jeunes pousses

#### SECONDE ENTRÉE

Émulsion de homard à la verveine, demi baby homard décortiqué,  
caponata, pane tomate et pignons de pin frais

#### LE PLAT

Filet pur de veau jus au poivre de Tasmanie,  
croque-monsieur au beurre de capucine Abondance,  
aubergine au feu de bois et cerises

#### FEU D'ARTIFICE

Coupe de champagne Veuve-Clicquot

#### LE DESSERT

Brioche perdue, crème glacée au levain de seigle,  
abricot basilic vanille lime et sarrasin soufflé caramélisé

#### LES MIGNARDISES

Cannelé, tuile aux amandes, guimauve et nougat

MENU = 110€ /pers. (une sélection de vin sera proposée à 35€ /pers.)



Veuve Clicquot

REIMS FRANCE