

# Restaurant éphémère

## Menu du Vendredi 7 Décembre à 20h



**Apéritif** Huitres à la purée de cresson et chantilly au raifort  
Verrine de saumon et caviar  
Langoustines poêlées sur un lit d'agrumes



**Entrée** Foie gras à la vanille et chutney de mangue

Filet de turbot sauce beurre blanc et riz rouge



**Plat** Tournedos de biche sauce foie gras et morilles  
Pommes rôties au miel  
Mélange de cubes de céleri et de châtaignes



**Dessert** Omelette norvégienne

Champagne

**Apéritifs, vins et café compris**

**48€ par personne pour le diner**

**58€ par personne pour le cours de cuisine avec diner inclus**

**Réservation à confirmer avant le 30 Novembre**