



*Carpaccio de saumon fumé par nos soins,
grenade et aneth*

*Dos de cabillaud »Island« cuit meunière,
mousseline de panais à l'huile de noix*

Vins apportés par les participants

*Suprême de pintade fermière, jus de porto réduit et truffe
noire, étuvé de carottes*

*Entrecôte « Black Angus dry-aged » au poivre,
pommes à la peau au romarin*

*Moelleux « Guanaja » 70% cacao grand cru Valhrona et
griottine au kirsch*

