



Hommage à Germaine Vion

Menu à 158 euros

Canapé & Amuse-Bouche



Consommé de Queue de bœuf en tradition

Rafrâichi au fenouil

Cromesquis de queue de bœuf et Bleu des Alpes • ketchup de betteraves



Homard bleu en médaillon juste nacré, la quenelle laquée à la remouille de tête

Sauce à manger • Courgette • Sapin • Laurier et Homardine



Pintade farcie de foie gras, farce fine de volaille & langoustine Cuisson sur le coffre

Purée de pomme de terre • Cœur de feuilles de chêne assaisonné au
consommé de volaille et vinaigrette noisette & gingembre

Praliné courge • Sauce Terre Mer parfumée à la garrigue



L'île flottante de Germaine

Interprétation fraîche et contemporaine de notre cheffe pâtissière

*Prix nets en euros, TVA 10%
Service compris*



STRASSER RADZIWILL

MAISONS & VIGNOBLES