

COCKTAIL

Cube de saumon Gravlax aux cacahuètes, crème acidulée
Tataki de boeuf à la grenade
Tartelette au fromage de chèvre, légumes croquants et pistou

MGravlax salmon cube with peanuts and tangy cream
Beef tataki with pomegranate
Goat's cheese tartlet with crisp vegetables and pistou

MENU

Crevettes sauvages d'Argentine, mousse d'avocat
gel de ponzu et huile au caviar
Wild Argentine Prawns
Avocado mousse, ponzu gel & caviar oil

Risotto à la truffe, Saint Pierre poêlé
sur une tombée d'épinards et jus de volaille
Truffle Risotto Pan-seared John Dory
on wilted spinach & poultry jus

Gavotte croustillante, panna cotta caramel
& émulsion guanaja
Crispy Gavotte Caramel panna cotta
& Guanaja chocolate espuma

Champagne Pol Roger
Accord mets & vins – *Wine Pairings*