

**Amuse-bouche**  
**ENTRÉES**

Avocat en trompe l'œil au Saint Jacques en tartare et mousse de corail, pulpe de mangue à l'huile de carapace, salade d'avocat-mangue-cacahuètes et oignons nouveaux.

Raviole de foie gras à la betterave, bouillon de canard au curry noir, couronne florale aux herbes.

**PLATS**

Filet de Saint Pierre en croute de crevettes, bouillon de crevettes Thai, pressées de pomme Granny-cèleri-crevettes.

&

Filet mignon de veau Wellington à partager, duxelles de champignon truffés, tombé d'épinards, cylindre croustillant, écume de pommes de terre truffée.

**PRE DESSERT**

Crèmeux passion, écume d'une crème brûlée aux gingembre, biscuit moelleux au chocolat.

**DESSERT**

Douceur de cupidon, rencontre entre le litchi et l'eau de rose et le Champagne, mousse litchi, insert chocolat blanc-Champagne-eau de rose, biscuit croustillant aux pralines rose, écume Champagne-litchi-rose.

**Café et ses mignardises.**