



“DINER A QUATRE MAINS”

Julien Dumas et sa Brigade

reçoivent

Bruno Ménard - Chef *** étoiles Michelin

MENU A 195 €TTC/PERS

DINERS DES 17, 18 & 19 SEPTEMBRE 2019

Canapé

Amuse-Bouche
Coupe de Champagne Grand Cru 2006

Tomate “Cœur de Bœuf”, Tagette
“Cœur de Bœuf” Tomato, Tagette

Langoustine et Caviar Ocière
Crème de Poireaux au Nori et Pesto de Pistache
Scampi and Ossetra Caviar, Creamy Leek Sauce and Pistachio Pesto

Rouget de Petit Bateau, Safran de Paris
Red Mullet, Saffron from Paris

Bœuf Wagyu, Chutney d’Oignons et Cassis, Moutarde Fumée
Wagyu Beef, Onion and Blackcurrant Chutney, Smoked Mustard

“Mirabelle, Glace au Foin”
Sweet “Yellow Plum, Hay Ice Cream” Interlude

Sorbet au Riz Fermenté, Emulsion Litchi et Compote de Framboises
Fermented Rice Sorbet, Lychee Emulsion and Stewed Raspberries

Friandises
Sweet Delicacies

Prix Net TTC