

Peruche

165€ / PERSONNE

Prix net TTC en euro, service inclus

AMUSE BOUCHE

Foie gras de canard, pain d'épices, orange, cannelle

ENTRÉES

Carpaccio de Saint-Jacques, caviar, crème d'Isigny, citron

ou

Œuf parfait, champignons, truffe noire

PLATS

Filet de boeuf Rossini, jus truffé, pommes de terre en gratin

ou

Filet de turbot rôti, coques, palourdes, marinière crémée

DESSERTS

Tarte chocolat-praliné, glace vanille

ou

Pavlova marron, clémentine



Peruche

165€ / PERSON

Net price in euros, service included

APPETIZER

Duck foie gras, gingerbread, orange, cinnamon

STARTERS

Sea scallops carpaccio, caviar, Isigny cream, lemon

or

Perfect egg, mushrooms, black truffle

MAIN DISHES

Beef fillet Rossini style, truffle juice, potato gratin

or

Roasted turbot, cockles, clams, creamy marinère

DESSERTS

Chocolate and praline tart, vanilla ice cream

or

Clementine and chestnut pavlova

