

Cocktail dînatoire

- potimarrons, daïkon, mandarines et langoustine
- gougère aux noix, lard blanc et truffe d'Italie
- St-Jacques, topinambours et pralin

- foie gras, lièvre et chou truffé
- céleri, biscotti aux graines de tournesol et caille
- bouillon corsé, enoki, truffe noire du Périgord, raviole poireau

- bœuf dry-aged, panais, café et noisettes
- bok choy, mangue, coriandre et canard
- gnocchi, ricotta, truffe blanche et champignons

- travail autour de la pomme, ananas et pistache
- fruits au jus citronné et rose
- caramels mous à la fleur de sel

découverte gastronomique
à votre domicile