



Soirée de Grande Gastronomie Bourgeoise



Vendredi 11 Novembre

Soirée à 4 mains avec Bruno Sohn & Benjamin Bourgoïn,
un duo de chefs passionnés !

AMUSE-BOUCHE



Ravioles de foie gras & châtaignes

Par le chef Benjamin Bourgoïn

ENTRÉE



Presskopf de saumon d'Ecosse, homard & huitres en sashimi au caviar,
vinaigrette de coquillages au corail

Par le chef Bruno Sohn

POISSON



Noix de St Jacques caramélisées, jus de daube niçoise lié au foie gras

Par le chef Benjamin Bourgoïn

VIANDE



La tourte de canard aux abats, foie gras & cèpes, purée de courge
au citron confit

Par le chef Bruno Sohn

DESSERT



Assiette autour du coing, du cèpe & de la noisette du piémont

Par Natacha Rotsaert

TARIF

Menu 5 plats, eau & café : 89 euros

Vin à la carte

