

Chef 2\* et MOF  
**Stéphane  
BURON**

# Dîner à 4 mains

HAND  
DINNER

Chef  
**Sylvain  
EMBAREK**

## AMUSE-BOUCHE *APPETIZER*

Artichaut de Mamie Odette en vinaigrette tiède de truffes  
Fine royale de feuilles - Émulsion  
*Granny Odette's artichoke in warm truffle vinaigrette  
Fine royal leaves - Emulsion*

## ENTRÉE *STARTER*

Carpaccio de Saint-Jacques mariné Ponzu mikan  
Gel de fleurs - Caviar séché  
*Carpaccio of marinated scallops with Ponzu mikan  
Flower gel - Dried caviar*

## VÉGÉTAL *VEGETAL*

Risotto de céleri-rave rafraîchi à la livèche - Truffe diamant noir  
*Fresh celeriac risotto with lovage - Black diamond truffle*

## PÊCHE *FISHING*

Saint-Pierre - Maki de chou aux agrumes  
Choux pluriels - Stracciatella - Caviar de la Maison Kaviari  
*Saint-Pierre - Cabbage maki with citrus fruits  
Various cabbages - Stracciatella - Caviar from Kaviari*

## CHASSE *HUNT*

Filet de chevreuil rôti au beurre de genièvre  
Déclinaison autour de la betterave - Sakura  
*Roast fillet of venison with juniper butter  
Beetroot variations - Sakura*

## PRÉ-DESSERT *PRE-DESSERT*

Chartreuse agrumes vanille *Citrus and vanilla Chartreuse*

## DESSERT *DESSERT*

Citron noisette de nos producteurs - Noisettes du piémont  
*Lemon hazelnut from our producers - Piedmont hazelnuts*

**Menu dîner 7 temps**  
*7-course dinner menu*  
140€ /pers.

**Accord mets et vins**  
*Food & wine pairing*  
60€ /pers.