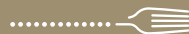




Dîner en 6 étapes 6 course dinner



Carpaccio de bar, achard de légumes
Sea Bass carpaccio, pickled vegetables (achard)

Escalope de foie gras poêlée, tombée de champignons, émulsion parisienne
Pan-fried foie gras escalope, with a parisian emulsion and fried mushrooms

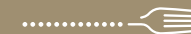
Saumon pané au vert, crème de petits pois et fenouil confit
Green breaded salmon, pea cream and candied fennel

Veau confit Marengo, légumes glacés, pomme de terre tournée
Veal confit, frozen vegetables, upside down potato

Brie à la pistache
Brie cheese with pistachio

Grande profiterole, praliné feuilleté, glace vanille Bourbon, chocolat chaud à la fève de Tonka et noisette or
Grand profiterole, praline puff pastry, Bourbon vanilla ice cream, Tonka cocoa bean hot chocolate with golden hazelnut

Déjeuner en 4 étapes 4 course lunch



Carpaccio de bar, achard de légumes
Sea Bass carpaccio, pickled vegetables (achard)

Saumon pané au vert, crème de petits pois et fenouil confit
Green breaded salmon, pea cream and candied fennel

Veau confit Marengo, légumes glacés, pomme de terre tournée
Veal confit, frozen vegetables, upside down potato

Grande profiterole, praliné feuilleté, glace vanille Bourbon, chocolat chaud à la fève de Tonka et noisette or
Grand profiterole, praline puff pastry, Bourbon vanilla ice cream, Tonka cocoa bean hot chocolate with golden hazelnut

Compris dans l'accord mets vins par personne / Food and Wine Pairing Included per person:



- 1 coupe de Champagne "Cuvée Bustronome"* / 1 glass of Champagne "Bustronome"*
- Vin blanc / White wine : Dourthe N°1, Bordeaux, Sauvignon Blanc, 2018
- Vin rouge / Red wine : Terres de Mandrin, IGP des Collines Rhodaniennes, Jeanne Gaillard, Syrah, 2018
- 50 cl de Vittel ou Perrier Fines Bulles
- 1 Café ou thé / 1 coffee or tea

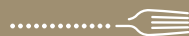


BUSTRONOME

.....  VOYAGE GOURMAND

Dîner en 6 étapes 6 course dinner

100 ou 130 € avec accord mets vins / Food and Wine Pairing



Carpaccio de bar, achard de légumes
Sea Bass carpaccio, pickled vegetables (achard)

Escalope de foie gras poêlée, tombée de champignons, émulsion parisienne
Pan-fried foie gras escalope, with a parisian emulsion and fried mushrooms

Saumon pané au vert, crème de petits pois et fenouil confit
Green breaded salmon, pea cream and candied fennel

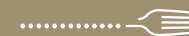
Veau confit Marengo, légumes glacés, pomme de terre tournée
Veal confit, frozen vegetables, upside down potato

Brie à la pistache
Brie cheese with pistachio

Grande profiterole, praliné feuilleté, glace vanille Bourbon, chocolat chaud à la fève de Tonka et noisette or
Grand profiterole, praline puff pastry, Bourbon vanilla ice cream, Tonka cocoa bean hot chocolate with golden hazelnut

Déjeuner en 4 étapes 4 course lunch

65 ou 85 € avec accord mets vins / Food and Wine Pairing



Carpaccio de bar, achard de légumes
Sea Bass carpaccio, pickled vegetables (achard)

Saumon pané au vert, crème de petits pois et fenouil confit
Green breaded salmon, pea cream and candied fennel

Veau confit Marengo, légumes glacés, pomme de terre tournée
Veal confit, frozen vegetables, upside down potato

Grande profiterole, praliné feuilleté, glace vanille Bourbon, chocolat chaud à la fève de Tonka et noisette or
Grand profiterole, praline puff pastry, Bourbon vanilla ice cream, Tonka cocoa bean hot chocolate with golden hazelnut

Compris dans l'accord mets vins par personne / Food and Wine Pairing Included per person:



- 1 coupe de Champagne "Cuvée Bustronome"* / 1 glass of Champagne "Bustronome"*
- Vin blanc / White wine : **Ourthe N°1, Bordeaux, Sauvignon Blanc, 2018**
- Vin rouge / Red wine : **Terres de Mandrin, IGP des Collines Rhodaniennes, Jeanne Gaillard, Syrah, 2018**
- 50 cl de Vittel ou Perrier Fines Bulles
- 1 Café ou thé / 1 coffee or tea

*Dîner uniquement / Dinner only