

*la Cène*

LES METS

## LA GRANDE TABLE

---

### LES ENTRÉES

---

Le Foie gras Raisiné, cumbawa, croustillant	32
Le Choux fleur Caviar, curcuma, main de Bouddha	28
L'Endive Truffe, orange, magret	29
Le Pigeon Choux rouge, coing, chocolat	32

### LES PLATS

---

Le Poisson selon arrivage Céleri, genièvre, poire	54
La Selle de chevreuil Bolet, figue, châtaigne	56
Le Mignon de cerf Mirabelle, vitelotte, poireau	56
Le Filet de bœuf Courge, café, oignons	58

### LES DESSERTS

---

Chariot de fromages frais et affinés	16
Alliance pomme, cannelle, vanille	16
Mariage guanaja, passion, mangue	16

## LE MENU DÉGUSTATION

---

Le Choux fleur  
Caviar, curcuma, main de Bouddha

---

Le Foie gras  
Raisiné, cumbawa, croustillant

---

Le Poisson selon arrivage  
Céleri, genièvre, poire

---

La Selle de chevreuil  
Bolet, figue, châtaigne

---

Chariot de fromages frais et affinés

---

Litchi, coco, citron vert

---

Alliance pomme, cannelle, vanille

---

Pour l'ensemble des convives...

---

Menu 3 plats	79
Menu 4 plats	99
Menu 5 plats	119
Menu complet	132

---

Provenance de nos viandes et volailles

Foie gras : France  
Chasse : Allemagne  
Bœuf : Suisse  
Pigeon : France

---

Provenance de nos poissons

Atlantique

---

Provenances de nos fromages

Alsace, Maître Bernard Antony  
Laiterie-fromagerie du Mouret, Maître Benoit Kolly