



## MENU SPECTACLE

### **Mise en bouche**

Pain d'épices, ganache foie gras,  
magret de canard au poivre fumé

### **Entrée**

Carpaccio de saumon gravlax label rouge ,  
condiment passion, pickle's d'oignon rouge

### **Plat**

Quasi de veau en cuisson lente, grenaille,  
purée de panais à la vanille,  
navet boule d'or et jus court.

### **Dessert**

"Finger Japon"  
Biscuit dacquoise au thé vert matcha,  
compotée de mangue  
et mousse légèrement yuzu.