

Mise en Bouche du Chef

Chef's Amuse-Bouche



Carpaccio de Bar

Vinaigrette Orange-Vanille, Asperge Verte, Noisettes grillées

Black Sea Bass « Carpaccio »

Orange-Vanilla Vinaigrette, Green Asparagus, Toasted Hazelnuts



Homard Bleu poché au Beurre Doux

Bisque infusée au Chocolat Noir et Piment d'Espelette

Sweet Butter poached European Lobster

Dark Chocolate, Espelette Pepper infused « Bisque »



Mignon de Veau « Rossini »

Milk Fed Veal Tenderloin « Rossini »



Pastilla aux Pruneaux - Fleur d'Oranger, Citron Confit

Prune « Pastilla » - Orange Flower, Lemon Confit



Crème de Brocciu - Kiwi Gold à l'Huile d'Olive et Meringue

Brocciu Cheese Cream - Olive Oil scented Golden Kiwi, Meringue

La  Cristallerie
LE PLACE D'ARMES


RELAIS &
CHATEAUX