



Mise en Bouche du Chef
Chef's Amuse-Bouche



ENTRÉE

Velouté de Palourdes au Safran, Compote de Fenouil braisé
Saffron scented Clam « Velouté » - Braised Fennel Compote



PLAT

Cromesquis de Joue de Veau, Mayonnaise Piment d'Espelette
Braised Veal Cheek « Cromesquis » - Espelette Pepper Mayonnaise

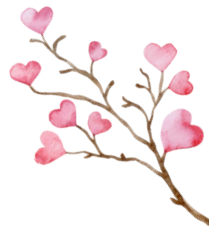
ou

Filet de Canette Barbarie - Sauce Maltaise, Asperges Vertes, Chips Vitelotte
Barbarie Duck Breast - « Maltaise » Sauce, Green Asparagus, Crispy Vitelotte Potato



DESSERT

Pavlova - Litchi, Grenade
Pavlova - Lychee, Pomegranade



PLÉSS
LE PLACE D'ARMES


RELAIS &
CHATEAUX