SOIRÉES D'EXCEPTION

CHAMPAGNE & CAVIAR

MERCREDI 18, JEUDI 19
ET VENDREDI 20 NOVEMBRE 2026

Huître en gelée garnie, brunoise
pomme granny, céleri et gelée iodée
Caviar Ribaloff

Carpaccio de Saint-Jacques, betterave fumée,
Crème acidulée crue au raifort et à l'huile d'aneth
Caviar Ossetra

Arancini de riz japonais et kombu royal, pâte de jaune d'oeuf au miso,
poêlée de shitaké et sauce saké et champagne
Caviar Alverta

Celtuce, sabayon au vin jaune, noisettes torréfiées
pommes de terre fumées
Caviar Daurenki Royal

Suprême de volaille farci au homard,
tartelette végétale et émulsion de bisque
Caviar Persicus Imperial

Mousse au fromage frais de brebis,
caramel aux agrumes et sorbet yuzu
Caviar Baeri Imperial

250 € par personne
Accords mets & champagnes inclus
Réservation indispensable — places limitées