

## MENU SAINT-JAMES

115 € HT / personne

LES MENUS

Coupe de champagne Caviar House brut et canapés d'accueil

### *Amuse bouche*

Huître en gelée de Champagne

### *Entrée*

Salade tiède de homard à l'huile de noix et vanille Bourbon

\*

### *Plat*

Pavé de turbot poché, purée de céleri, fumet de poisson à l'estragon crémé

\*

### *Dessert*

Dôme en chocolat et cœur passion

### *Votre forfait boisson \**

Chablis « Vieilles Vignes », P. Bouchard 2014

*ou*

Rully, Domaine Chanzy 2015 par Jean Baptiste Jessiaume

*(2 verres de vin / personne)*

Eaux minérales plates et gazeuses

Thés, Cafés

*\* En fonction des stocks disponibles de vin*