CABANE - 2026 Menu de Mouvel An Inspiré par le Chef Cédric Malfroy

*195 euros par personne

CAVIAR ET FOIE GRAS

Coupe de Champagne Louis Roederer blini de Caviar de la maison "Kaviari", crème fraiche acidulée

B

FOIE GRAS CUIT AU TORCHON, EN CROÛTE DE PAIN D'ÉPICES, COEUR DE FIGUE

SAINT JACQUES

Velouté "Jack Be Little", Noix de Saint Jacques juste Saisie Huile de Crustacé et son émulsion

TURBOT

Beurre Blanc au Champagne et légumes glacés

PLATS AU CHOIX

BOEUF

JUS TRUFFÉ, MOUSSELINE DE POMMES CHARLOTTE À LA TRUFFE

OU

RISOTTO

AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES ET COPEAUX DE TRUFFES

LA DOUCEUR DE SAINT-SYLVESTRE