

DÎNER DE THANKSGIVING *THANKSGIVING DINNER*



Pâtisson farci à la chair de tourteaux et aux agrumes,
mousseline de potimarron, Mostarda de Cremona
*Pattypan squash stuffed with crab meat and citrus,
potimarron squash mousseline, Mostarda di Cremona*

Suprême de volaille fermière, jus corsé aux airelles,
crème de noisette et châtaigne, pickles de raisin
*Free-range poultry supreme, rich cranberry jus,
hazelnut and chestnut cream, pickled grapes*
ou *or*

Truite blanche Label Rouge, millefeuille de patate douce, émulsion aux sous-bois
Label Rouge white trout, sweet potato millefeuille, woodland mushroom emulsion

Granité de courge, graines croustillantes
Squash granita, crispy seeds

"Pecan pie", déclinaison autour du maïs
"Pecan pie", corn variations

Menu de Thanksgiving en quatre temps 95 € par personne, coupe de champagne incluse
Menu enfant 65 € par enfant, boissons incluses
L'expérience en bulle : supplément de 25 € par personne

Four-course Thanksgiving menu €95 per person, including a glass of champagne
Children's menu €65 per child, including drinks
Private dome experience: €25 supplement per person.