

CARRÉ *des* SENS

Bienvenue au Carré des Sens

*Le chef Jean Bernard Verjus et toute son équipe
sont heureux de vous accueillir au Carré des Sens.*

*Une cuisine moderne et pleine de saveurs vous est proposée
pour vous offrir un agréable moment tout en éveillant vos papilles.*

Vous souhaitant une bonne dégustation !

Disciples  EscOFFIER

Menu du Réveillon 2017/18

75€ Hors Boissons

Mises en Bouches

*

Huître Gillardeau Gelée Terre et Mer, Caviar Sturia

*

Pressé de Foie Gras de Canard Français à la Passion

*

Saint Jacques et Truffe Noire

*

Bar de Ligne Rôti au Beurre de Romarin, Ecume de Homards

*

Suprême de Chapon Cuit en Basse Température,

Cromesqui de Truffes/Chanterelles, Jus Corsé

*

Crottin de Chèvre Frais, Mesclun et Vinaigrette jus de Viandes

*

Dessert autour du Chocolat Agrumes, Glace Fève de Tonka

Prix Nets, Taxes et Service compris, L'abus d'alcool est dangereux pour la Santé. Boisson non