

Le Whisky et les Mets

85 €

Ce menu emblématique qui met en valeur le patrimoine du restaurant est un incontournable et sera adapté en fonction des besoins et des envies de chacun.

Langoustine en deux façons, tomate cœur de bœuf et yaourt fermier fumé.

Bruichladdich Port Charlotte, Islay, Ecosse.

Pigeon rôti sur coffre, cuisse en cromesquis, jus de pigeon au mole, champignons tournés et purée d'oignons brûlés.

Talisker Port Ruifhe, Ile de Skye, Ecosse.

L'abricot dans la ruche, abricot rôti au thym, briochettes farcies à la crème mascarpone , glace à l'huile d'olive.

Dalwhinnie 15 ans, Highland , Ecosse.

Chef de cuisine Alexandre Goniak