

Les fêtes au Madame B

Menu festif

Festive Menu

90€ par personne • hors boissons

€90 per person • drinks excluded

Amuse-bouche <i>Amuse-bouche</i>	Brouillade d'œuf, truffe noire melanosporum. <i>Scrambled eggs, black Melanosporum truffle.</i>
Entrée <i>Starter</i>	Truite, sauce crémeuse, céleri, œufs de poissons. <i>Trout, creamy sauce, celery, fish roe.</i>
Poisson <i>Fish</i>	Saint-Jacques dorées, endive, raifort. <i>Browned scallops, endive, horseradish.</i>
Dessert <i>Dessert</i>	Soufflé citron, sorbet poire. <i>Lemon soufflé, pear sorbet.</i>

Mignardises.
Sweet treats.

Menu servi pour l'ensemble de la table. Afin de préserver l'équilibre et l'harmonie de ce menu, aucune modification ne sera possible.
Prix nets en euros, taxes et services compris.

Menu served for the entire table. In order to preserve the balance and harmony of this menu, no modifications will be possible. The net prices are indicated in euros, including taxes and services.