



**Restaurant Christophe Dufoissé**

420,00 € Boissons comprises

**L'Eveil des Sens...**

Carpaccio de Langoustine de Nos Côtes...  
Caviar STURIA Caviar d'Aquitaine Producteur Français  
Sélection VINTAGE

—  
Foie Gras de Canard Rôti servi « Fumé »  
Bouillon relevé « Façon Thaï »  
Champignons Sauvages Crus et Cuits

—  
Homard Bleu Snacké, Poivre de Sichuan  
Couteau de la Côte d'Opale Cuisiné à la truffe Melanosporum...  
—  
La Saint-Jacques Boulonnaise en Croûte de Truffe Blanche d'Alba  
Jus de Persil Plat Perlé...

—  
Volaille Fermière de Licques  
Hûître Gillardeau Cuisinée au Champagne  
Spaghetti de Radis Noir à la Coriandre

—  
Chaource « Maison Philippe Olivier »  
Jeunes Pousses Croquantes, Vinaigrette Vieux Xérès

—  
Subtilité Chocolat Grand Cru Valrhona  
Les Agrumes d'Hiver