

Motel Particulier

DÎNER CLUB



---

NOVE

---



CHAMPAGNE

Veuve Clicquot







## L'APÉRITIF

(Mer et Montagne)

**King Crab / Caviar - Foie Gras Poêlée / Passion Fruit Sauce**  
Cangrejo Real / Caviar - Foie Gras Poêlée / Salsa de Fruta de la Pasión

## L'ENTRÉE

**Sweet Potato Agnolotti with Payoyo Cheese Sauce, Pomegrade and Winter Black Truffle**  
Agnolotti de Boniato con Salsa de Queso Payoyo, Granada y Trufa Negra de Invierno

## LE POISSON

**Wild Seabass with Mushroom Delight, Cauliflower Cream and White Chocolate**  
Lubina Salvaje con Gel de Setas de Otoño, Cremoso de Coliflor y Chocolate Blanco

## LA VIANDE

**Low-Temperature Wagyu - Demi-Glace**  
Wagyu Baja Temperatura - Demi-Glace

## LE DESSERT

**Hazelnut Spread, Orange and Chocolate**  
Untuoso de Avellana, Naranja y Chocolate

**Champagne:** Veuve Clicquot Brut - P. Noir, P. Meunier - Chardonnay

**White Wine:** Rully Blanc Prosper Maufoux - Chardonnay - AOC Rully, Borgoña

**Red Wine:** Château Lilian Ladouys - Merlot, C. Sauvignon, Petit Verdot, C. Franc - Saint Estèphe, Bordeaux

**520€/pp**

VAT Included • IVA Incluido

