

# MOMENTUM

AN EVENT BY LES GRANDES TABLES DU MONDE

LIONEL RIGOLET  
Comme chez Soi

&

OLIVIER BELLIN  
L'Auberge des Glazicks

Chaud-froid de chou-fleur, Royal Belgian caviar Oscietra, coulis d'encre de seiche

Langoustine laquée, bouillon court de têtes safrané, fèves des marais,  
jeunes oignons, poudre de poitrine fumée

Noix de Saint-Jacques de Dieppe étuvée, sauce charcutière

Filet de Saint-Pierre, gingembre confit, rhubarbe, coulis de persil,  
poivre Ndongo bella Congo

Côte d'agneau de l'Aveyron, peau de lait,  
asperge verte de chez Longlune, « condiments algues »

Mousse et glace légère à la fleur de jasmin, fraises de nos régions  
et croquant à l'huile d'olive

*295 euros par personne hors boissons.*

