

The background is a rich, dark purple and blue composition. It features various tropical elements: palm fronds in shades of green and yellow, several butterflies (including monarchs and blue morphos), a golden key hanging from a chain, a small green bowl, and a white tag with the text 'eat me'. In the lower-left corner, a white rabbit sits on a large, purple, water-droplet-covered leaf. Playing cards are scattered throughout: a 10 of clubs in the upper-left, a 9 of hearts in the lower-center, and a 10 of hearts partially visible at the bottom. The overall aesthetic is whimsical and celebratory.

BACCARA

Menu - 110€ Boissons comprises

Coupe de champagne et Cocktail Apéritif
« Canapés, Verrine et Feuilletés »

Foie Gras Frais en fine Gelée
Chutney de Figue à l'Orange et Croustillant Pain d'Épices

Filet de Bœuf aux Champignons
Boulangère à l'échalote, Courge et Trompettes

Magie autour d'un Buffet de Desserts

GRAND CERCLE
Menu - 195€ Boissons comprises

Coupe de champagne
Sablés et Feuilletés

Amuse-bouche
« Foie Gras de Canard Poêlé et Légumes Oubliés »
Bouillon Infusé au Sarrasin

Saumon Label Rouge Mariné Cuit Rosé
Crème Vichyssoise, Caviar Perte Noire et Croustillant

Homard Bleu à la Truffe Blanche
Petit Epeautre, Champignon et Topinambour

Canard de Challans à la Figue
Tournedos de Chou, Panais et Portobello

Coup de Chapeau
« Chocolat, Orange et Bergamote »

Mignardises et Chocolats

LA ROTONDE

Menu - 230€ Hors Boissons

Douceurs salées

Tourteau et Caviar Perle Noire

Petite Tartine de Bigorneau au Beurre d'Algues

Pressé de Foie Gras et Ris de Veau à la Truffe

Salade d'Artichaut et Pistou au Vieux Barolo

Saint-Jacques d'Erquy et Topinambour

Petit Epeautre de Sault et Poudre de Sous-Bois

Sorbet iodé à la Pomme

Huître Gilladeau pochée à l'eau de Mer

Perle du Japon et Seigle Croustillant

Bar de Ligne et Gamberoni

Kumquat, Concombre Acidulé et Pain Soufflé

Tournedos de Chevreuil au lard Paysan

Betterave, Butternut, Coing et Airelles Confits

Sauce Poivrade

Brillat Savarin à la Truffe

9

Pré-dessert

« Chocolat, Mandarine »

« Vacherin Litchi, Vanille et Citron Vert »

Meringue Craquante et Crème légère

eat me