

# Dandy.

---

## HOTEL & KITCHEN

### Mises En bouches + 1 coupe de champagne :

- Corne d'abondance aux champignons forestiers et truffes fraîches
- Bouillon d'huitres safrané et shot de saké tiède

### Entrées

- Huitres D'Arcachon n°3 et espuma de kumquat et yuzu
  - o L'accord sommelier : 1 verre de sauvignon blanc
- Blanc - manger d'œuf mollet, truffe blanche d'Alba et émulsion de cèpes
  - o L'accord sommelier : 1 verre de sauvignon blanc

### Plats au choix

- ½ queue de homard et variation autour du pané
- Bœuf Wagyu accompagné de mousseline de topinambour, chips de topinambour, écume de cèpes et sauce vin Tinto

### Dessert + 1 coupe de champagne

#### Trio de sabayons exotiques

- Lucuma (Pérou)
- Maracuja
- Chirimoya (Hauts plateaux des Andes)
- Cacao cru