EM

LES DÎNERS DE LÉA

EMMANUEL MARTIN

MEMBRE DE L'ACADÉMIE CULINAIRE DE FRANCE

MENU DES FÊTES

2026 / 2027

ÉMOTIONS • SAVEURS • RAFFINEMENT

AMUSE-BOUCHE
Cromesqui de volaille de Bresse truffé
et mayonnaise épicée

HUÎTRE À LA FLORENTINE
Fleuré au caviar Osciètre

NOIX DE SAINT-JACQUES
Dorée à la poêle, condiment de coing confit relevé au poivre Timut,
céleri et truffe noire, beurre blanc émulsionné au champagne
légèrement vanillé

TURBOT AU SAUTOIR
Caviar d'Aquitaine de la Maison Sturia,
poêlé de girolles aux algues « lumi »
et crème d'oursin

VOLAILLE FERMIÈRE
Arrosée au four, truffe noire, pomme Maxime,
sauce au vin jaune au jus de volaille

L'ART VARIABLE AU CHOCOLAT
Autour du chocolat, glace à la truffe

MIGNARDISES

MENU DES FÊTES 2026 / 2027

150 €

PAR PERSONNE

(MINIMUM 6 CONVIVES)

CÉLÉBRONS ENSEMBLE L'ART DE LA TABLE