

SELECTION "LES CLASSIQUES"

sur réservation minimum 48 heures à l'avance

"LES CLASSIQUES" DE NOTRE CUISINE
SONT PRÉCÉDÉS D'UNE DÉGUSTATION DE DEUX ENTRÉES
prix par personne 175 €

Feilleté de boeuf Rossini

filet pur de boeuf Normand - truffe Melanosporum - foie gras
2 couverts

Pithiviers

canette de Barbarie "Miéral" - foie gras - poivrade
2 couverts

Tourte de veau de Corrèze

ris de veau - foie gras - lard de Colonnata - jus corsé
2 couverts

Granivore

pigeon breton de la famille Bozar - foie gras - anguille fumée
6 à 8 couverts

Koulibiak

saumon d'Isigny - champignons de Paris - sarrasin - beurre blanc caviar
6 à 8 couverts

Chou farci

porc noir de Bigorre - chou vert - truffe Melanosporum - consommé "Bortsch"
6 à 8 couverts