

SUR RESERVATION

MENU " Casse-Croûte "

prix par personne 175 €
(2 couverts)

Noble Pâté-Croûte
porc noir de Bigorre - canard du Sud-Ouest - pickles

Pigeon d'Anjou en croûte de graines
foie gras d'oie - anguille fumée

Millefeuille vanille de Tahiti
feuilletage cuit à la minute

SELECTION " Mes Croûtes "

prix par personne 95 €

Pithiviers
canard au sang de Challans de Gérard Burgaud - foie gras d'oie
(2 couverts)

Pigeon d'Anjou en croûte de graines
foie gras d'oie - anguille fumée
(2 couverts)

Tourte charcutière
porc basque de Pierre Oteiza - foie gras d'oie - ris de veau
(2 couverts)

Bœuf Wellington
champignons - estragon - jus corsé
(6 à 10 couverts)

Koulibiak de saumon
épinards - sarrasin russe - sabayon vin jaune
(8 à 10 couverts)