

Mes croûtes

disponible uniquement sur réservation – en fonction des disponibilités
production limitée

Bœuf Rossini filet pur de bœuf, foie gras d'oie truffe Melanosporum (2 couverts)	119,00 € par personne
Pithiviers canard au sang de Challans de Gérard Burgaud foie gras d'oie (2 couverts)	89,00 € par personne
Pigeon du Mont Royal en croûte foie gras d'oie, anguille fumée par nos soins (2 couverts)	89,00 € par personne
Tourte charcutière porc basque de Pierre Oteiza foie gras d'oie, ris de veau (2 couverts)	89,00 € par personne
Bœuf Wellington filet pur de bœuf Simmental, foie gras d'oie jus corsé (6 à 10 couverts)	89,00 € par personne
Koulibiak saumon écossais, épinards, sarrasin russe champignons de Paris (8 à 12 couverts)	89,00 € par personne
Mon chou farci porc noir de Bigorre, veau de Corrèze ris de veau (8 à 12 couverts)	89,00 € par personne
Millefeuille vanille de Tahiti minimum 2 couverts	24,00 € par personne

Chaque croûte a été élaborée par le chef.
Unique, elle est préparée par ses soins