

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 €

Lièvre à la Royale

façon Antonin Carême - salsifis

Pithiviers

canette de Barbarie « Miéral » - foie gras - girolles
2 couverts

Tourte de veau de Corrèze

ris de veau - foie gras d'oie - trompettes de la mort - lard de colonnata
2 couverts

Bœuf Wellington

filet pur de bœuf Normand - champignons de Paris - jus corsé
6 à 8 couverts

Koulibiak

saumon d'Isigny - épinards - sarrasin - beurre blanc au caviar
6 à 8 couverts

Granivore de pigeon

pigeon breton de la famille Bogar - foie gras d'oie - anguille fumée
2 couverts

Le plat choisi sera servi pour l'ensemble des convives de votre table

CHAMPION DU MONDE DE PÂTÉ-CROÛTE 2015