

MES CROUTES

disponible sur réservation
production limitée

Pithiviers

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

Pigeon en croûte de graines

pigeon du Mont Royal, foie gras d'oie
anguille fumée par nos soins (2 couverts)

Tourte charcutière

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

Bœuf Wellington

filet pur de bœuf Simmental, champignons de Paris
jus corsé (6 à 10 couverts)

Koulibiak

saumon écossais, épinards, sarrasin russe
champignons de Paris (8 à 12 couverts)

Millefeuille vanille de Tahiti

prix par personne 26,00 € (minimum 2 couverts)

Chaque croûte a été élaborée par le chef.
Unique, elle est préparée par ses soins
Prix par personne 94,00 €