

## MES CROUTES

disponible uniquement sur réservation – en fonction des disponibilités  
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 24,00 € (minimum 2 couverts)

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