

SÉLECTION "LES CLASSIQUES"

SUR RESERVATION 48 HEURES EN AVANCE

"LES CLASSIQUES" DE NOTRE CUISINE
SONT PRÉCÉDÉS D'UNE DÉGUSTATION DE DEUX ENTRÉES

PRIX PAR PERSONNE 210 €

Granivore

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

Tourte

veau de Corrèze - ris de veau - jus corsé
2 couverts

Pithiviers

canette de Barbarie "Miéral Excellence" - foie d'oie - poivre timut
2 couverts

Boeuf au poivre

filet pur de boeuf de Normandie - poivre concassé - tourte de pommes de terre
2 couverts

Koulibiak

saumon d'Isigny - champignons de Paris - sarrasin - caviar Dauricus
6 à 8 couverts

DESSERT

PRIX PAR PERSONNE 30 €

Millefeuille

feuilletage cuit à la minute - vanille Tahiti
2 couverts

Baba au rhum

orange sanguine - Rhum Cihuatan Gran Reserva huit ans d'âge

Fromages

sélection de fromages de Julien Hazard

Nos menus sont servis pour l'ensemble des convives de votre table