

Mes croûtes

disponible uniquement sur réservation – en fonction des disponibilités
production limitée

Bœuf Rossini

filet pur de bœuf, foie gras d'oie, truffe noire
(2 couverts, supplément truffe, prix du jour)

Pithiviers

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

Pigeon du Mont Royal en croûte

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, foie gras d'oie
jus corsé (6 à 10 couverts)

Koulibiak

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

Mon chou farci

porc noir de Bigorre, veau de Corrèze
ris de veau (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 89,00 €