

MENU
" CASSE - CROÛTE "
prix par personne 185 €
(2 couverts)

Noble Pâté-Croûte
porc Noir de Bigorre - canard Burgaud - foie gras d'oie

Koulibiak
saumon - épinards - sarrasin - champignons - beurre blanc caviar

Millefeuille
vanille Bleue de la Réunion - feuilletage cuit à la minute

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

SÉLECTION
" MES CROÛTES "
prix par personne 105 €
(uniquement sur réservation minimum 48 heure en avance)

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

Granivore de pigeon
pigeon du Mont Royal - foie gras d'oie - anguille fumée - jus corsé
(2 couverts)

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

Bœuf Wellington
bœuf Normand - lard de Colonnata - champignons - estragon
(6 à 10 couverts)

La " Croûte " choisie est pour l'ensemble des convives de votre table