

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

Huitre  
**Champagne - oseille - caviar Caspian Tradition**

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

Granivore de pigeon  
**pigeon du Mont Royal - foie gras d'oie - anguille fumée - jus corsé**

Millefeuille  
**vanille de Tahiti - feuilletage cuit à la minute**

Le Menu est servi pour l'ensemble des convives de votre table

SÉLECTION SUR RÉSERVATION  
" MES CROÛTES "  
prix par personne 105 €  
(minimum 48 heures en avance)

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

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

Bœuf Wellington  
**filet pur de bœuf Normand - foie gras d'oie - champignons**  
(6 à 8 couverts)

Koulibiak  
**saumon - épinards - sarrasin - champignons - beurre blanc caviar**  
(6 à 8 couverts)

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