

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

Bœuf Wellington
Filet pur de bœuf Normand - foie gras d'oie - girolles

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)

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)

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

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