

LE MENU ETOILÉ

De Noël

Le Chef Gilles DUDOGNON,
Henri DUDOGNON et Guillaume RAGOT
vous proposent...

La Brioche Toastée, Oeuf de Caille,
Écume de Pommes de Terre Truffée, Jus de Volaille

Comme une Galantine de Volaille,
Foie Gras, Truffes et Pistaches

Les Saint-Jacques Croustillantes
en Cannelloni et Truffes,
Coques et Poireaux, Écume iodée aux Truffes

Le Classique Chapon Farci Cuit Doucement,
Jus Goûteux, Céleri en Croûte de Sel, Truffes Premières

Le Brie aux Truffes de la Maison du Fromage, Plume et
Croustilles

Les Variations autour de la Poire

La Gayotte au Grué de Cacao,
Crème Glacée au Foin et Crèmeux Limeria

Café et Mignardises

Ce menu vous est proposé
au tarif de 195€ par personne (hors boissons)
Toute réservation de table devra s'accompagner
d'un versement d'arrhes de 300€

