

MENU DE PÂQUES

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

Les Petits Barigoules farcis aux Légumes,
Jus tranché safrané

—

Les Asperges vertes grillées,
Sabayon Ail Noir, Pissenlits
Condiment Ail des ours, Citron noir et Poutargue

—

Les Langoustines juste saisies,
Lard Cul Noir du Père Dufour, Petits Pois primeur,
Jus de Volaille, Écume des Carapaces

—

L'Esturgeon au Snack,
Flan d'Épinard à l'Asiatique, Jus Terre-Mer,
Coques et Écume Verte

—

Déclinaison autour de l'Agneau :
Le Carré et le Foie rôtis,
Poitrine confite en Tapenade
L'Épaule en bonbon de 7 heures

—

Millefeuille Chèvre-Sarrasin, Herbes du Jardin

—

Persil, Gentiane, Oseille
Sorbets fraîcheur... Le printemps est là !

—

Les Premières Fraises qui rencontrent la
Rhubarbe et la Grenadine

—

Café et Chocolat d'Erik Lamy

Ce menu vous est proposé au tarif de 175€ par personne (hors boissons)
Toute réservation de table devra s'accompagner
d'un versement d'arrhes de 300€

