

Le Chef Gilles Dudognon,
Henri Dudognon et Guillaume Ragot vous présentent...



Le Menu Grande Escapade
(Servi pour l'ensemble des convives de la Table)

L'Amuse-Bouche



*Les Asperges Vertes en Primeur panées, Crispy d'Oignons
Tombée d'Épinards Minute, Plume à l'Ail des Ours, Citron Noir*



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



*Le Poisson de Ligne façon Meunière, Déclinaison autour des Choux,
Gravelax en fine tranche et Tartare d'Artichauts*



Déclinaison autour de l'Agneau du Père Ragot :

*Le Carré et le Foie Rôtis,
Poitrine Confite en Tapenade,*



*La Table des Fromages,
Sélection Maison du Fromage, Institution depuis 1935**



Persil, Gentiane, Oseille, Sorbet Fraicheur...Le Printemps est là !



Quand les Fraises rencontrent la Rhubarbe et la Grenadine

***Ce Menu vous est proposé avec la Table des Fromages Maison du Fromage, 150€
Ou avec un Fromage travaillé en lieu et place de la Table des Fromages, 135€
En option : L'Accord Mets et Vins, 3 verres par personne, 60€***

*Chers Clients, pour vous garantir fraîcheur et qualité, un produit peut être remplacé au retour du marché.
Nous vous précisons que tout changement dans les menus entraîne un supplément de facturation.
Merci de bien vouloir noter que la prise de commande pour le menu dégustation Grande Escapade,
n'est plus possible après 13h15 au déjeuner et 21h15 au dîner.*