

*Chef Gilles Dudognon,
Henri Dudognon and Guillaume Ragot present...*

Le Menu Grande Escapade
(Served to all guests at the table)



The Amuse-Bouche



*Breaded Primeur Green Asparagus, Onion Crispy
Minute spinach, Bear's garlic feather, black lemon*



*Langoustines just seared, Lard Cul Noir du Père Dufour,
Peas, Poultry Juice, Shell juices*



*Line-caught fish, Meunière style, with a variation on cabbage,
Thinly sliced Gravelax and Artichoke Tartare*



*A variation on Père Ragot's lamb:
Roast loin and roast liver,
Confit Breast with Tapenade,*



*La Table des Fromages,
Selection Maison du Fromage, an institution since 1935**



Parsley, Gentian, Sorrel, Fresh Sorbet...Spring is here!



When Strawberries meet Rhubarb and 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.*