

Fête des MÈRES

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

- La Fraicheur de Petits Pois, Truite Fumée,
Écume au Lait de Coco

—

Les Huitres Gillardeau,
Concombre et Bœuf Limousin,
Gingembre, Huile de Sapin, Smoothie Iodé

—

- Le Thon Rouge en deux services :
Façon Tataki, Bouillon de Poivrons-Poisson
bleu, Petits Anchois
En Tartare, Écume Tomates brûlées, Sorbet

—

Le Maigre de Ligne en croûte d'Algues,
Tartelette aux Coquillages,
Émulsion Homard Combava, Huile de Céleri Branche

—

- La Selle d'Agneau farcie aux Olives Kalamata,
Chou Farci d'Agneau de 7 heures,
Tian de Légumes façon "Niçoise"

—

Millefeuille Chèvre-Sarrasin, Herbes du Jardin

—

La Cerise...
Crème brûlée Vanille de Maurice, Sorbet Thym

—

- Le Blanc Manger Fraise Acacia

—

- Le Chariot de Mignardises

Ce menu vous est proposé au tarif de 120€ en 4 temps
et 175€ en 7 temps par personne (hors boissons)
Toute réservation de table devra s'accompagner d'un versement
d'arrhes de 300€