

*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 Huîtres Gillardeau en deux services :
En Bouillon, Carpaccio de Tête de Veau,
Panées, Condiment Wasabi, Graines de Moutarde et Feuille de Shiso*


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


*Le Poisson de Ligne cuit tendrement,
Émulsion Homard au Combawa, Tartare fraîcheur*


*Le Carré de Veau fermier du Limousin, Ragoût des Panoufles,
Cromesquis de Girolles et Jus truffé*


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


*Douceur Automnale autour du Butternut,
Sorbet Orange et Pain d'Épices*


Inspiration Poire Belle Hélène, Gavotte Vanille


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 le passage à table pour le menu dégustation Grande Escapade,
n'est plus possible après 13h15 au déjeuner et 21h15 au dîner.*

 **MICHELIN 2025**