

*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
✿✿✿

*Le Bouillon de Poule, Foie Gras Poché,
Tapioca et Truffes Fraîches,*
✿✿✿

*Les Langoustines en deux services :
En Gyoza, Bouillon de Chou Rouge façon Kimchi,
Croustillante, Écume de Carapaces*
✿✿✿

*Le Poisson de Ligne,
Mousseline de Chou au safran, Cassolette d'Artichaut-Oignon grelot,
Beurre Blanc au Vinaigre de riz,*
✿✿✿

*Le Carré de Veau fermier du Limousin,
Pomme Darphin grillée aux Champignons de Paris et Jus Truffé,*
✿✿✿

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

La Fraîcheur Pomme-Kiwi, Sorbet Pommes du Limousin
✿✿✿

La Gavotte Choco-Clémentine et son sorbet aux Agrumes
✿✿✿

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**