

MENU À 4 MAINS

Les Chefs Gilles et Henri DUDOGNON,
invitent Le Chef Mathieu GUIBERT

*19H30 : Apéritif au Champagne Duval Leroy
En présence des Chefs*

20H15: Diner

La Ballotine de Pigeon

—

Le Ragoût d'Asperges Vertes au Grill,
Foie Gras, Petit Pois Estragon,
Condiment Citron noir et Cacahuètes

—

Le Risotto cuisiné au Haddock,
Épais Carpaccio de Langoustine

—

Le Turbot délicatement étuvé,
Rigadeaux et Sucs d'Arêtes

—

Le Carré d'Agneau en Feuille de Blette,
Poitrine confite à la Tapenade,
Mousseline de Fève Mentholée, Jus Ail-Romarin

—

Le Soufflé Maison du Fromage

—

Mousse et Praliné Noix de Coco,
Sorbet Délicat au Falernum

Ce menu vous est proposé au tarif de 250€ par personne
(hors boissons)

Toute réservation de table devra s'accompagner
d'un versement d'arrhes de 300€

Avec l'aimable participation de

