

Fête des Mères

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

Le Bonbon de Veau du Limousin, Tonnato
Cripies d'Artichauts



Les Anolins aux Morilles «Les Dernières »,
Petit Pois dans leur jus vert et poule,
Copeaux de Cul Noir, Écume de nos sous-bois



La Sardine en 2 séances :
Gelée Délicate de Langoustine,
Mousse de Choux fleurs et Caviar
Ceviche, Concombre,
Écume de Feuille de Figuier et Huile de Piment



Le Maigre de Ligne farcie aux Coquillages,
Jus de Poisson et Émulsion Verte



Le Carré d'Agneau du Père Ragot
En Croûte d'Herbes et Moutarde
Comme un Chou d'Agneau de 7 heures,
Jus Ail & Romarin



Notre Soufflé au Fromage, La Maison du Fromage



La Cerise qui tombe sur la Vanille et le Citron



Le Blanc Manger Fraise Acacia

*Ce menu vous est proposé au tarif de 170 € par personne
(hors boissons)*

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