

*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 Asperges en deux services :
À la Flamme, Petit Anchois, Jaune d'œuf confit, Crumble Noisette
En Royale, Mimosa d'Asperges, Écume de Hareng*



*Le Koji de Riz, Petit Pois Perles Croquantes,
Encornets et Jus de Volaille, Écume Verte*



*Le Poisson de Ligne cuit tendrement,
Fenouil Confit, Agrumes et Jus léger monté à la Gauloise*



*Le Carré d'Agneau grillé, Poitrine confite à la Tapenade,
Mousseline de Fève Mentholée, Jus Ail-Romarin*



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



La Fraîcheur Pomme-Kiwi, Sorbet Pomme du Limousin



*Variation autour de la Fraise et la Rhubarbe,
Sorbet Shiso, siphon Fromage Blanc et Grenadine*



***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€
L'Accord Mets et Vins, 4 verres par personne, 80€***

*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.*