

*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 Thon Rouge en deux services :
Façon Tataki, Bouillon de Poivrons-Poisson bleu, Petits Anchois
En Tartare, Écume Tomates brûlées, Sorbet*



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



*Le Poisson de Ligne cuit tendrement,
Poireaux tombés, Huître Gillardeau Pochée, Écume de Lait fumé*



*Le Carré d'Agneau grillé,
Poitrine confite en Croûte de Moutarde à l'ancienne, Jus Ail-Romarin*



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



La Cerise qui tombe sur la Vanille et le Citron



Le Blanc Manger, Fraise Accacia



***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.*