



BRUNO OGER, CHEF 2 ÉTOILES
AU GUIDE MICHELIN,
ET GILLES DUDOGNON, CHEF 1 ÉTOILE AU GUIDE
MICHELIN VOUS PRÉSENTENT...

LE MENU À QUATRE MAINS

L'Amuse-Bouche

Velouté à l'Amande Douce et Câpres Frits



La Tartelette de Crabe Dubarry,
Caviar Oscière Impérial Petrossian



La Marinière d'Ormeaux de l'Île de Groix à la Persillade



Le Turbot de ligne, Céleri,
Vierge Feuille, Échalotes et Noix



Le Granité Campari,
Sorbet Agrumes et Gel Citron Noir d'Iran



Le Pithiviers de Pigeon au Foie Gras,
Cèpes, Cylindre chipsé de Pomme de Terre, Peau grillée



Le Classique Reblochon Fermier Truffé



Comme un Soufflé Chocolat Minute, Gavote, Glace Vanille



Le Café et ses Mignardises

CE MENU VOUS EST PROPOSÉ AU TARIF DE
295€ PAR PERSONNE (HORS BOISSONS)



TOUTE RÉSERVATION DE TABLE DEVRA S'ACCOMPAGNER
D'UN VERSEMENT D'ARRHES DE 300€