

# MENU DE PÂQUES

Le Chef Gilles DUDOGNON,  
Henri DUDOGNON et Guillaume RAGOT  
vous proposent...

Les Petits Barigoules farcis aux Légumes,  
Jus tranché safrané

—

Les Asperges vertes grillées,  
Sabayon Ail Noir, Pissenlits  
Condiment Ail des ours, Citron noir et Poutargue

—

Les Langoustines juste saisies,  
Lard Cul Noir du Père Dufour, Petits Pois primeur,  
Jus de Volaille, Écume des Carapaces

—

L'Esturgeon au Snack,  
Flan d'Épinard à l'Asiatique, Jus Terre-Mer,  
Coques et Écume Verte

—

Déclinaison autour de l'Agneau :  
Le Carré et le Foie rôtis,  
Poitrine confite en Tapenade  
L'Épaule en bonbon de 7 heures

—

Millefeuille Chèvre-Sarrasin, Herbes du Jardin

—

Persil, Gentiane, Oseille  
Sorbets fraîcheur... Le printemps est là !

—

Les Premières Fraises qui rencontrent la  
Rhubarbe et la Grenadine

—

Café et Chocolat d'Erik Lamy

Ce menu vous est proposé au tarif de 175€ par personne (hors boissons)  
Toute réservation de table devra s'accompagner  
d'un versement d'arrhes de 300€

