

Menu Sully : 190€/ pers

Amuse-bouche

Feuillantine de langoustines aux graines de sésame, sauce au curry

Carré d'agneau de Lozère en croûte de poivre gris, salsifis glacés au jus

Tarte fine sablée au cacao amer, crème glacée à la vanille Bourbon

Mignardises

Menu Chaulnes : 285€/pers

Amuse-bouche

Noix de Saint-Jacques à l'effeuillé de choux de Bruxelles, drapé de truffe blanche d'Alba

Homard breton aux châtaignes et potimarron, sauce à la diable

Suprêmes de pigeon de Bresse aux sucs d'oignons, fricassée de cèpes aux noix fraîches

Soufflé chaud au praliné, coulis de mangue au kirsch de Fougerolles

Mignardises