

Chef Christophe Poard

AMPHITRYON

120€

DOUCEUR DU CHEF

32€

MISE EN BOUCHE

28€

TARTARE DE BŒUF FUMÉ "CARRÉ DIDIER & FILS, FERME LA FANCIÈRE", CAVIAR "DE NEUVIC",
GELÉES D'HUÎTRES "DE BLAINVILLE" AU CHAMPAGNE

95€

MÉDAILLONS DE HOMARD BLEU, RAVIOLE DE TOURTEAU AU JUS DE CRUSTACÉS, GINGEMBRE CONFIT

90€

PIGEON "JOËL POIRIER DE LOUVIGNÉ DE BAIS", RIS DE VEAU, DARIOLE DE CANNELLONIS FOURRÉS À LA CRÈME DE CHAMPIGNONS
ET PISTOU, SAUCE CHOCOLAT

80€

SORBET LE PETIT BILLY "MAISON BORDIER" AU CAVIAR "DE NEUVIC"

40€

SPHÈRE DE CHOCOLAT, SYPHON D'ANIS, SORBET CASSIS, FENOUILS CONFITS

28€

Les mets sont tous proposés à la carte.