

# *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.**