

AUTOUR DU DÉJEUNER – 105 € PAR PERSONNE

{+40 € le plat supplémentaire}

QUENELLE DE BROCHET, HOMMAGE AU GRAND-PÈRE

Glacée aux œufs de brochet sauvage, sauce fleurette aux liserons d'eau & capucines

LANGOUSTINE VIVANTE

Juste cuites, noix de Saint-Jacques de Port-en-Bessin à peine déshydratés, velouté de choux fleur violet aux herbes marines



AILE DE RAIE BOUCLÉE DE PETIT BATEAU, CITRON DE MENTON

Câpres, amandes, salicornes, poudre de noisettes

FILET DE CANETON

Rôti aux épices, émulsion de vinaigre réglissé, betterave de vigne voilée, fleurs de rose & betterave jaune



COING DES JARDINS DE BRIÈRE

Tarte caramélisée façon Tatin, sablé au crumble d'amandes, sorbet & sel de sucs des coings, sorbet pomme

PANAIS DE BRUNO CAYRON

Corne d'abondance croustillante garnie de crème onctueuse rafraîchie de glace topinambour & sorbet pomme, caramel de camomille



AUTOUR DU CANETON DE LILIANE BURGAUD – 360 € PAR PERSONNE

{Pour l'ensemble des convives}



IMAGINATION DE PHILIPPE – 380 € PAR PERSONNE

{Pour l'ensemble des convives}



METS D'EXCEPTION

{Selon arrivages}

LANGOUSTINES ROYALES

“À déguster du bout des doigts”

Têtes croustillantes dans leurs sucs & crackers, queues à peine cuites aux saveurs iodées

130 €

CAVIAR OSCIÈTRE IMPÉRIAL D'ARMEN PETROSSIAN (30G)

Fine tartelette sablée au poivre Tchuli & Fontainebleau de Laurent Dubois, crème aigre au gingembre

175 €



HÉRITAGES

{A commander 48 heures à l'avance}

LE CANETON FRÉDÉRIC DELAIR – 260€

{À partir de deux personnes et pour l'ensemble des convives}

FOIE GRAS D'OIE DES TROIS EMPEREURS – 89€

{Foie Gras entier truffé selon la recette du Café Anglais}

