

LES VIANDES...

Pigeon de Racan, cuit rosé sur le coffre en croûte d'herbes sauvages, cuisses confites au citron, jus réduit à la fève Tonka & pistache 55€

Filet de boeuf de race saisi minute comme un Rossini, foie gras grillé réduction d'un vieux Banyuls, garniture saisonnière en cocotte 52€

Ris de veau, caramélisé au sautoir & Gambas de Palamos en terre & mer jus de veau réduit au café du Brésil, légumes glacés 52€

Lièvre de Chasse de Sologne cuisiné à la Royale, cuit 30 heures à 87° sauce grand Veneur & purée de panais en texture 55€