



MENU

VELOUTÉ DE MOULES DE BOUCHOT AUX ÉPICES

« *BLANC DU MILIEU* » 2020



TOURELLE DE HOMARD EN GELÉE DE BISQUE

« *TEMPO D'ANGÉLUS* » 2021



FOIE GRAS POÊLÉ AUX CHANTERELLES, PURÉE DE COING

MAGNUM « *NUMÉRO 3* » 2018



BAR SAUVAGE EN ÉCAILLES DE COURGETTES, SAUCE MATELOTE

« *CARILLON D'ANGÉLUS* » 2016



CANNELLONI MULTICOLORE DE LIÈVRE À LA ROYALE ET SON ÉMULSION

« *CHÂTEAU ANGÉLUS* » 2011



FILET DE VEAU AUX TRUFFES DU PAYS
RISOTTO « *CARNAROLI* » - JARDIN AUTOMNAL

« *CHÂTEAU ANGÉLUS* » 2014



ASSIETTE DE FROMAGES DE NOS RÉGIONS

« *CHÂTEAU ANGÉLUS* » 2015



DÉCLINAISON AUTOUR DU CHOCOLAT ET DES AIRELLES, SORBET À LA MÛRE

« *KLEIN CONSTANTIA* » 2020