

## LE MENU DÉGUSTATION

Les Mises en Bouche du Chef  
Le Pain au sarrasin et le beurre maison

---

### **LE SAUMON DE L'ADOUR LÉGÈREMENT FUMÉ**

Le foie gras grillé / fleur de caviar / Vichyssoise de sarrasin torréfié / Jus de cresson de Fontaine

---

### **LES CREVETTES NOBASHI**

Tomates du Jardin / Vieux vinaigre de Pomme

---

### **LA GRANDE RAVIOLE DE JARRET DE VEAU**

Croustillant de riz de veau / Sauce Albuferra

---

LA SÉLECTION DE FROMAGES (SUPP. 8€)

---

### **LE COOKIE CHOCOLAT 70%**

Espuma Chocolat fumé / Glace noisette / Crème au poivre verveine

**75€ PAR PERSONNE**  
**MENU ET SÉLECTION DE VIN 105€**  
**MENU ET ACCORD SANS ALCOOL 100€**

Menu servi pour l'ensemble de la table et jusqu'à 20h45 maximum

## LE MENU TRUFFE

Ce menu est réalisé à partir de truffe fraîche d'été et de truffes Melanosporum stérilisées par nos soins durant l'hiver

Les Mises en Bouche du Chef  
Le Pain au sarrasin et le beurre maison

---

### LE BŒUF DE GALICE SÉCHÉ

Truffe et Parmesan

---

### DOS DE CABILLAUD POCHÉ DANS UN BOUILLON DE LÉGUMES À LA TRUFFE

---

### LA SOUPE DE CHAMPIGNONS DE MADIRAN

Brioche et beurre à la truffe

---

### LA BELLE CÔTE DE COCHON POUR 2

Jus à la Truffe / Mousseline de pomme de terre

---

### LE CAMEMBERT DE BUFFALA POURRI À LA TRUFFE

---

### LA TARTE GLACÉE ET FUMÉE

Lait de montagne / Praline croustillant / noix de pécan / noisette

**110€ PAR PERSONNE**

**MENU ET SÉLECTION DE VIN 145€**

Menu servi pour l'ensemble de la table et jusqu'à 20h45 maximum