



LE MENU DÉGUSTATION

Les Mises en Bouche du Chef

Le Pain au sarrasin et le beurre de la "Baratte Bordelaise"

Les St Jacques de Normandie

Champignons de Madiran / Noisette du Piémont / Jaune d'œuf confit

*** Les Gnocchis de Butternut**

Sauge et Sarrasin toasté / Nuage de Parmesan 24 mois

*** La belle côte de cochon fermier Fumée (pour 2 pers.)**

Sauce Périgueux / Chicon braisé / Purée mousseline

La Sélection de Fromages de chez Dominique Bouchait (Supp. 12€)

*** Le Grand Dessert de notre Cheffe Pâtissière Carolyn**

Menu Dégustation

80€ par personne

(*) Formule Déjeuner

65€ par personne

Rapée de Truffe Blanche D'Alba - 15€ par plat / personne

Menu et Sélection de Vin (4 verres) 120€

Menu et Accord Sans Alcool 115€

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



LE GRAND MENU

Les Mises en Bouche du Chef

Le Pain au sarrasin et le beurre de la "Baratte Bordelaise"

Les St Jacques de Normandie

Champignons de Madiran / Noisette du Piémont / Jaune d'œuf confit

Les Gnocchis de Butternut

Sauge et Sarrasin toasté / Nuage de Parmesan 24 mois

Le Turbot Cuit à la Vapeur d'Algue

Beurre blanc au soja 3 ans d'âge

La belle côte de cochon fermier Fumée (pour 2 pers.)

Sauce Périgueux / Chicon braisé / Purée mousseline

La Planche de Fromage de Chez Dominique Bouchait

Le Grand Dessert de notre Cheffe Pâtissière Carolyn

Le Grand Menu

115€ par Personne

Menu et Sélection de Vin (5 verres) 160€

Rapée de Truffe Blanche d'Alba - 15€ par plat / personne

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