

## LE MENU DÉGUSTATION

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

---

### COQUILLES ST JACQUES

Gnocchi au sarrasin / Bouillon aux champignons de Madiran

---

### LA GROSSE LANGOUSTINE

Condiment piquillos & gingembre / La queue rôtie en carapace / Les pinces en accras /  
Le bouillon au lait de coco et curry vert

---

### LA FILET DE CANARD DE CHEZ JULES

Salsifis / Patate douce violette / Jus aux baies de genévrier

---

LA SÉLECTION DE FROMAGES (SUPP. 8€)

---

### LE SAPIN & LA NOISETTE

Biscuit à la noisette / crémeux sapin / Ganache noisette

**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

## TRUFFE & CHAMPIGNONS

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

---

## SASHIMI DE COQUILLE ST JACQUES

Cresson de fontaine / Truffe / Poireaux

---

## CUISSE DE CANARD CONFITE & FOIE GRAS DE CHEZ JULES

Polenta Crémeuse / Lait infusé à la truffe

---

## LE VELOUTÉ TOPITRUFFE

---

## LE PITHIVIER DE MARCASSIN ET CÈPES

Mousseline de céleri fumée / Jus à la truffe

---

## LA PETITE FONDUE DE CHEZ DOMINIQUE BOUCHAIT

(Meilleur Ouvrier de France)

---

## LA BOULE SÉSAME & YUZU

Sésame noir / Yuzu / Chocolat

**110€ PAR PERSONNE**

**MENU ET SÉLECTION DE VIN 145€**

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