

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 CANNELONI DE HOMARD BRETON ET CRABE AU VIEUX PARMESAN

Sirop de tomates du jardin

LE PIGEONNEAU RÔTI

Jus cassis / betterave / Les cuisses en samosas / Aubergine au miso

LA SÉLECTION DE FROMAGES (SUPP. 8€)

LES FRAMBOISES

Bille Framboise / Chantilly aux feuilles d'Absinthe

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