

Entrées

1/2 Homard de notre vivier en raviole
crème de gorgonzola
24.00

Velouté de truffe noire d'été , foie gras de canard à cru
serrano séché , maïs soufflé
râpures de truffes fraîches
23.50

Carpaccio de noix de Saint-Jacques & truffe
râpures de truffe fraîches
25.00

Fleur de courgette farcie à la truffe noire
râpures de truffe fraîches , coulis de truffe noire
24.00

Escalope de foie d'oie et truffe noire
petits pois gourmand , céleri-rave aux noisettes torréfiées
réduction de vin rouge doux truffé
23.00

Les plats

Râpures de truffe noire , coeur de cabillaud royal
risotto du rabassier
bouillon de parmesan
38.50

Turbot de petit bateau braisé
Asperges blanches aux sésame grillé & morilles
Petit épautres décortiqués du Ventoux au pécorrino
Bouillon d'asperges et morilles crémé
39.50

Homard entier grillé minute au thym citronné
55.00

Côtes d'Agneau des Pyrénées en persillade
jeunes poireaux confits au balsamique
pâtes farcie au feta et olives noires
jus de cuisson monté
39.50

Dessert Proposition journalière 10.00

Menu Découverte

46.50

Mise en bouche

--

Fleur de courgette farcie à la truffe noire
râpures de truffe fraîches , coulis de truffe noire

--

Turbot de petit bateau braisé
Asperges blanches aux sésame grillé & morilles
Petit épautres décortiqués du Ventoux au pécorrino
Bouillon d'asperges et morilles crémé

--

Brie de Meaux farci par nos soins à la truffe noire (suppl 5eur)

--

Pré-dessert

--

Dessert du moment

Menu Dégustation

58.00 eur

Mises en bouche

--

Carpaccio de noix de saint-jacques & truffe noire mi cuit
beurre de truffe émulsionné

--

Fleur de courgette farcie à la truffe noire
râpures de truffe fraîches

--

Râpures de truffe noire , coeur de cabillaud royal
risotto du rabassier
bouillon de parmesan
OU

Côtes d'Agneau des Pyrénées en persillade
jeunes poireaux confits au balsamique
pâtes farcies au feta et olives noires
jus de cuisson monté (2 couverts)

--

Brie de Meaux farci par nos soins à la truffe noire (suppl 5eur)

--

Pré-dessert

--

Dessert du moment

Menu Truffe noire, dégustation 5 services autour de la truffe noire 115.00

Lunch , 3 services le midi (mercredi , jeudi , vendredi) 29.00

Les menus sont servis pour l'ensemble de la table

Menu Découverte

Mise en bouche

--

*Fleur de courgette farçie à la truffe noire
râpures de truffe fraîches , coulis de truffe noire*

--

*Turbot de petit bateau braisé
Asperges blanches aux sésame grillé & morilles
Petit épautres décortiqués du Ventoux au pécorrino
Bouillon d'asperges et morilles crémé*

--

Brie de Meaux farçi par nos soins à la truffe noire (suppl 5eur)

--

Pré-dessert

--

Dessert du moment

46.50 eur

Menu Dégustation

Mises en bouche

--

*Carpaccio de noix de saint-jacques & truffe noire mi cuit
beurre de truffe émulsionné*

--

*Fleur de courgette farçie à la truffe noire
râpures de truffe fraîches*

--

*Râpures de truffe noire , coeur de cabillaud royal
risotto du rabassier
bouillon de parmesan*

OU

*Côtes d'Agneau des Pyrénées en persillade
jeunes poireaux confits au balsamique
pâtes farçie au feta et olives noires
jus de cuisson monté (2 couverts)*

--

Brie de Meaux farçi par nos soins à la truffe noire (suppl 5eur)

--

Pré-dessert

--

Dessert du moment

58.00eur

Le Midi
(Mercredi , jeudi , vendredi)

Lunch
3 services.

Mise en bouche

--

entrée

--

plat

--

dessert

29 eur

le lunch est servi pour l'ensemble de la table

