

LES ENTRÉES ET FOIES GRAS

SALADE DE HOMARD, TUILE DE CORAIL ET VITELOTTES, 48.

Asperges Vertes

CARPACCIO DE COQUILLES ST-JACQUES, TUILE DENTELLE DE CORAIL, 50.

Parfum de Citron Bergamote

LE FOIE GRAS DE CANARD ET LA TRUFFE MELANOSPORUM, 48.

L'un Froid, l'autre Poêlé en Julienne de Truffes

LES POISSONS ET CRUSTACÉS

POÊLÉE DE LANGOUSTINES AUX GIROLLES ET ARTICHAUTS POIVRADES, 49.

Jus de Presse Safrané

HOMARD RÔTI AU BEURRE SALÉ, ORANGE SANGUINE, 57.

Crème Maltaise au Curaçao

COQUILLES ST-JACQUES AU POÊLON, TRUFFES MELANOSPORUM, 48.

Mousse Légère de Topinambour, Émulsion Truffée

LES VIANDES ET LES GIBIERS

TOURNEDOS DE BŒUF DE CHALOSSE, 50.

Rossini de Champignons Sauvages, Pommes Soufflées, Sauce Béarnaise

POMME DE RIS DE VEAU DE LAIT AU BEURRE MOUSSEUX, 50.

Morilles Fraîches, Artichauts Bouquet et Sauce aux Truffes

BICHE EN CROÛTE DE GENIÈVRE, CANNELLONI DE CHOUX, 50

Courge Confite en Cromesquis, Sauce Grand Veneur

LE TRADITIONNEL FOIE GRAS DE CANARD CHAUD AUX RAISINS, 48.

Les Fromages

Le Plateau de Fromages Affinés, 22.

Les desserts à commander au début du repas

Comme un Diamant Noir, 30.

Glace et Mousseux à la Truffe, Gianduja Noisette

Citron en Trompe l'Œil, 22.

Marmelade Citron Meyer et Kumquat, Crémeux et Sorbet Citron

Pomme d'Amour sur un Sablé Gavote, 22.

Glace et Crémeux Litchi, Framboise et Rose