



## À LA CARTE

### Pour commencer

---

Les œufs coques « 2017 », royale de foie gras et jaune d'œuf confit au vinaigre 58,00 €  
Mouillettes de truffe noire, jambon de porc noir et amandes

Noix de St-Jacques dorées 48,00 €  
Bardes cuisinées au vin blanc et crème de châtaigne

Vrai faux gnocchis de pomme de terre fumé 62,00 €  
Caviar bio des Pyrénées et sauce au vin jaune

« Gambero Rosso » au naturel, copeaux de poutargue pour l'assaisonner 46,00 €  
Pannequets de nouilles udon, bouillon plein de saveurs

### Poissons de mer

---

Cabillaud au beurre de Truffe 63,00 €  
Coulis de champignons et soyeux de pomme de terre, râpé de truffe noire melanosporum

La sole de petit bateau glacée d'un jus de champignon 49,00 €  
Croquant de pieds de cochon et condiment végétal

Rouget barbet à la moelle de bœuf 48,00 €  
Coquillages en civet, crémeux de langues d'oursins, ravioles de potimarron orange

### Viandes et volailles *(Toutes nos viandes sont d'origine française)*

---

Dos de chevreuil piqué de foie gras 66,00 €  
Choux de Bruxelles en cocotte cuisinés à la truffe, sauce grand veneur

Le ris de veau braisé 48,00 €  
Langoustines et crémeux arabica, jus de crustacés

Le pigeonneau du Mont Royal 48,00 €  
La poitrine rôtie et les cuisses braisées, boulangère de topinambour, sauce salmis

Poitrine de volaille à la truffe noire Melanosporum 66,00 €  
Pacheris de blanquette de cuisse et côtes de blette



Le Chariot de "Jeannot", notre maître fromager	19,00 €
------------------------------------------------	---------

---

Tentations sucrées (à commander au début du repas)

---

Bouchées craquantes cardamome et chocolat blanc Thé cardamome et papillotes de mangue	24,00 €
------------------------------------------------------------------------------------------	---------

« L'œuf coque » crème prise au caramel et bananes caramélisées Mouillettes de fruits secs et fraîcheur au citron vert	25,00 €
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------

Chocolat noir Grand Cru au manjari Pâte de kalamansi et sorbet cacao	24,00 €
-------------------------------------------------------------------------	---------

Pain perdu et pomme au four « Souvenir d'enfance » piqué de truffe noire, crème glacée à la truffe	32,00 €
-------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------