



LES ENTRÉES

ASPERGES VERTES TRUFFÉES
mouseline au Château-Chalon

90€

GRATINÉE D'OIGNONS
à la parisienne / contemporaine

70€

SOUPE DE LAIT DE POULE BIO
lard et truffe

85€

LANGOUSTINES BRETONNES RAIDIES
mayonnaise tiède / galettes de sarrasin croquantes

140€

TRUFFE NOIRE DU VAUCLUSE / COMTÉ 18 MOIS
au parfum de vin d'Arbois

90€



LES POISSONS & CRUSTACÉS

PIÈCE DE TURBOT DE NOS CÔTES MEUNIÈRE
macération de cresson / poire vinaigrée

135€

ANGUILLE DE LA SOMME À PEINE FUMÉE
pain brûlé / réduction de jus de raisin

85€

MI-CUIT DE HOMARD BLEU DE CHAUSEY
krampouz de chataignes

140€

BLANC DE SEICHE EN TAGLIATELLE
caviar / lait ribot de mon enfance

140€



LES VIANDES

**ÉPIGRAMME D'AGNEAU DE L'AVEYRON AU
JUS VERT PIMENTÉ**
croquant de légumes

105€

NOIX DE RIS DE VEAU GRATINÉE
concentration d'un jus d'herbes fraîches

120€

RIZ FAÇON ALBUFERA
enrichi d'un crémeux de boudin blanc

135€

BOEUF "BLACK MARKET" AUSTRALIEN
drapé de mozzarella truffée

130€

SPAGHETTI DEBOUT EN GRATIN
jambon de Paris / champignons / Truffe

170€



LES DESSERTS

**POIRE "PASSE-CRASSANE" CONFITE AU
NATUREL**
crème de cerfeuil tubéreux / sorbet poire

45€

TRANSPARENCE DE BANANE
émulsion fruit de la passion / café

45€

CROQUANT DE PAMPLEMOUSSE
confit et cru

45€

GIVRÉ LAITIER
au goût de levure

45€

RAFRAÎCHI DE CHOCOLAT NOIR
Carambar aux éclats de cacahuète grillée

45€

**CROUISTILLANT DE FINES FEUILLES DE
CRÊPES À LA VANILLE**
caramel malté

45€