

# *Menu autour de la Truffe*



*Entrée, Poisson ou Viande, Fromage, Dessert* 60 €

*Poisson, Viande, Fromage, Dessert* 72 €

*Entrée, Poisson, Viande, Fromage, Dessert* 82 €

*Prix nets en euros, taxes & service compris*

*Afin de mieux vous servir, merci de nous informer si vous êtes allergique à un produit culinaire : gluten, arachides, lactose, ...*

## *Entrées*

### *Gâteaux de Poireaux et Huitres*

*Caviar d'Harenga*

*ou*

### *Ravioles de Homard, St Jacques Poêlées*

*Cappuccino de Corail au Saté*

*ou*

### *Oeuf Parfait de Plein'Air Consommé de Volaille*

*Oignons Doux et Copeaux de Truffe*

## *Poissons*

### *Sandre Champignon à la Riche*

*Velouté de Parmentier Truffé*

*ou*

### *Esturgeon Simplement Rôti Caviar de Sologne*

*Pommes Pailles Légèrement Salées Beurre Frais Citronné*

## *Viandes*

### *Biche Poêlée au Parfum de Chartreuse*

*Fruits Marinés Sauce Grand Veneur*

*ou*

### *Caille Rôtie Farcie de Ris de Veau et Truffe*

*Fricassée de Cèpes*

*ou*

### *Lièvre à la Royale*

*Selon la Recette de Bernard Robin*

*ou*

### *Tournedos de Bœuf*

*Pomme Purée Truffée*



## *Fromages Frais et Affinés de nos Terroirs*

## *Dessert à la Carte (à réserver en même temps que vos autres plats)*

*Prix nets en euros, taxes & service compris*

*Afin de mieux vous servir, merci de nous informer si vous êtes allergique à un produit culinaire : gluten, arachides, lactose, ...*

# *Dessert d'Hiver*

*Notre Chef, Stéphane Abel,  
Vous propose de continuer à vous ravir les papilles avec ses  
créations ou desserts revisités*

*Crêpe Soufflée à l'Orange en Chaud Froid*

*Sauce Mandarine Coriandre*

*ou*

*Tartelette Chocolat Manjari*

*Sorbet Poire Williams Noisettes Torréfiées et Caramel au Beurre Salé*

*ou*

*Croustillant de Noix de Coco aux Fruits des Îles*

*Sorbet Banane Passion*

*ou*

*Tarte Fine à la Pomme Tiède*

*Sorbet Marbré Cidre Pomme Verte*

