

AUTOUR DE LA TRUFFE

Pour l'ensemble de la table uniquement.

*Menu ** : 115 € hors boisson, 150 € avec accord mets et vins (5 verres de vin de 6 cl)
Menu ☐ : 150 € hors boisson, 205 € avec accord mets et vins (7 verres de vin de 6 cl)
Menu intégral : 165 € hors boisson, 220 € avec accord mets et vins (8 verres de vin de 6 cl)*

MISE EN BOUCHE

LA POMME DE TERRE AMANDINE BIO DE SAINT PRIM, ** ☐
Confite délicatement, vichyssoise, copeaux de truffe et nuage de crème double de Moidieu

LES SAINT JACQUES BLANCHES DE LA BAIE DE SAINT QUAY PORTRIEUX, ☐
En carpaccio, truffe Mélanosporum et pomme Granny, pulpe de céleri rafraîchie

LA LANGOUSTINE ROYALE DU GUILVINEC, ** ☐
Les pinces en ceviche, la queue rôtie, lamelles de truffes Mélanosporum, et velouté de cresson de fontaine

LE VEGETAL, ☐
La traditionnelle blette d'Ampuis, l'artichaut et le céleri rave, bouillon de légumes émulsionné et râpé de « Mélano »

LA TRANCHE DE FOIE GRAS DE CANARD DES LANDES,
Contisée à la truffe, poêlée, mélange de girolles et châtaignes à la Grenobloise

LA FRAICHEUR DES GRANDS SOM' ** ☐
Feuilles de nos figuiers et liqueur de Chartreuse MOF 2018

LE BŒUF DE GALICE MATURE, ** ☐
Rôti, purée de cèpes, moelle de bœuf gratinée, jus au Marc de Côte-Rôtie

LA VACHE CREMEUSE DU GAEC DES LAURIERS, ** ☐
En tranche et bavaroise, truffe Mélanosporum et noix franquette

PRELUDE GOURMAND ** ☐

LE CHOCOLAT VALRHONA CARANOVA, ** ☐
Ganache montée, lait fermenté glacé, extraction de fruits secs torréfié, crumble croustillant et truffe Mélano