



Restaurant - Cuisine d'Auteur

Etoilé au Guide Michelin 2016

Coffret Menu saveurs de truffe noire 5 plats

(Servi tous les jours/ *available every day*)

À préciser lors de votre réservation

***Boissons incluses-Drinks included:** 175 € par personne-*per person* :

Une coupe de Champagne « Lucie et Sébastien Cheurlin », 1/2 vins, eau minérale, café
A glass of Champagne « Lucie et Sébastien Cheurlin », ½ bottle of wine, mineral water, coffee

Tartare de Daurade à la truffe noire, Barigoule d'artichaut poivrade...

Sea bream fish tartar with black truffle, "Poivrade" artichoke "barigoule"...

Asperges vertes de Mallemort, sauce truffe et foie gras, raviole de Saint Jacques truffée...

Green asparagus from Mallemort, black truffle and duck foie gras sauce, truffled sea scallops ravioli...

Volaille de Bresse, crème à la truffe, légumes de printemps...

Poultry from Bresse, truffle cream, spring vegetables...

Fromage truffé...

Truffled cheese...

Crème café, biscuit spéculoos,
truffe noire et glace champignons de Paris, coulis citron vert...

Coffee cream, speculoos biscuit, black truffle and button mushrooms ice cream, lime coulis...

Le sommelier vous propose

une sélection de verres de vins pour accompagner vos menus.

To pair with your menus, the wine waiter suggests a wine selection by the glass.

Tous les plats sont faits maison et donc élaborés sur place à partir de produits bruts

All dishes are homemade and therefore locally developed from raw products

Nos poissons proviennent de pêche de petit bateau ; des modifications peuvent intervenir en fonction des criées du jour.

Our fishes come from an artisanal line caught and may change according to the market.

Les viandes proposées sont issues exclusivement d'élevages français.

The meats proposed come exclusively from french farms