



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*