



Le Menu Dégustation à la Truffe Blanche « Tuber Magnatum Pico » à 230 €

White truffle « Tuber Magnatum Pico » Tasting Menu at 230 €

Menu servi pour l'ensemble de la table - served for the all table

**Boissons incluses/ Drinks included*

une coupe de Champagne « Lucie et Sébastien Cheurlin », ½ Bouteille de vins, eau minérale, café
A glass of Champagne « Lucie et Sébastien Cheurlin », ½ bottle of wine, mineral water, coffee

Mise en Bouche

Œuf cuit à basse température, crème d'artichaut et truffe blanche « Tuber Magnatum Pico »...
Egg cooked at low temperature, cream of artichoke...

Noix de Saint-Jacques, bouillon au lait de coco, truffe blanche «Tuber Magnatum Pico »...
Sea scallop, coconuts milk served with Served with White truffle magnatum pico...

Ou / or

½ Pigeon élevé au lait « Pornic », sauce café et romarin,
crème de céleri truffé et vin d'Arbois...
Pigeon raised in milk, coffee and rosemary sauce, truffled celery cream and Arbois wine...

Chocolat Truffé...

Truffled chocolate cream, cocoa and bergamot sorbet, whipped cream...

Petits fours

Le sommelier vous propose
une sélection de verres de vin 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