



## Le Menu Dégustation à la Truffe Noire « Tuber Melanosporum » à 250 €

Black Truffle « Tuber Melanosporum » Tasting Menu at 250 €

*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

---

**Gravlax de saumon, frivolité fumés, truffe noire «Tuber Mélanosporum »...**

*Smoked and marinated Salmon with "Tuber Mélanosporum" black truffle ...*

---

**Soupe de foie gras, raviole de foie gras et truffe noire «Tuber Mélanosporum »...**

*Foie gras soup served with foie gras and Tuber Mélanosporum" black truffle raviolis...*

---

**Noix de Saint-Jacques, crème au lait de coco et céleri,  
coing, truffe noire « Tuber Mélanosporum »...**

*Sea scallop, coconuts milk, quince served with "Tuber Mélanosporum" black truffle...*

---

**½ Pigeon élevé au lait « Pornic », sauce huitre et truffe noire «Tuber Mélanosporum»,  
Pomme fruit caramélisé au calvados...**

*½ Pigeon raised in milk, oyster and black truffles "Tuber Mélanosporum" sauce, apple caramelized with calvados...*

---

**Brie à la Truffe Noire «Tuber Mélanosporum » et mascarpone...**

*Brie with Black Truffle "Tuber Mélanosporum" and mascarpone...*

---

**Chocolat Truffé...**

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

---

**Petits fours**

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*