



Le Menu Dégustation Surprise et à la Truffe Noire 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.

Foie gras de canard mi-cuit marbré aux truffes noires, chutney d'abricots et romarin...

Duck foie gras half cooked with black truffles, rosemary and apricot chutney...

Cappellacci, Bar et Truffe Noire, jus d'arrêtes à l'encre de seiches ...

Sea bass and Black Truffle Cappellacci, , cuttlefish ink and bone fish juice...

Risotto à la truffe noire, émulsion parmesan...

Risotto with black truffle tuber mélanosporum...

Parmentier de Queue de Bœuf à la truffe noire « tuber mélanosporum »...

Oxtail stew, mashed potatoes and black truffle Tuber mélanosporum...

La sélection de trois fromages...

Selection of three cheeses...

Abricot rôti au miellat de "Metcalfa", terre d'olives, glace sarrasin sarriette...

Roast apricot with miellat of butterfly, buckwheat and summer savory ice cream...

Soufflé chaud au miel de truffe noire, glace ricotta...

Hot soufflé with black truffle honey, ricotta ice 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