



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 à la truffe noire, gel au Pineau des Charentes...

Duck foie gras half cooked with black truffles, Pineau des Charentes jelly ...

Comme un œuf au plat piqué à la truffe noire...

Black Truffle fried egg "tribute at Joel Robuchon"...

Risotto à la truffe noire et cèpe rôti, émulsion parmesan...

Risotto with black truffle tuber mélanosporum and cèpe mushroom, parmesan cheese emulsion...

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

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

Fromage à la truffe noire...

Black truffle and cheese...

Mousse betterave, Granny Smith, gingembre, glace au thym...

Beetroot mousse, Granny Smith apple, ginger, thyme ice cream...

Finger à la truffe et chocolat noir, mousse vanille, glace cardamome...

Crispy black chocolate, truffle, vanilla mousse, cardamom 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