



Chef de cuisine : Christophe Poard

Directeur du Restaurant : Eric Pelchat

LES ENTRÉES - FIRST COURSES

*Printemps 2017*

Velouté de foie gras de canard à la truffe noire « Tuber Melanosporum » et ses ravioles... <i>Duck foie gras soup with "Tuber Melanosporum" black truffle and raviolis...</i> * servi avec la truffe Noire Mélonosporum <i>Served with Black truffle Mélonosporum</i>	60 € 105 €
Asperges vertes tièdes de Mallemort, sabayon de Morilles... <i>Green asparagus from Mallemort, morels zabaglione...</i> * servi avec la truffe Noire Mélonosporum <i>Served with Black truffle Mélonosporum</i>	62 € 107 €
Langoustines nacrées, crème d'artichaut truffée, île flottante, sirop de pamplemousse au poivre Timut, Jambon de Parme... <i>Just cooked Dublin bay prawns, artichoke cream with truffles, grapefruit syrup, Timut pepper, "Parme" ham...</i> * servi avec la truffe Noire Mélonosporum <i>Served with Black truffle Mélonosporum</i>	66 € 111 €
Œufs brouillés à la truffe noire «Tuber Melanosporum », crème de banane caramélisée... <i>Scrambled eggs with "Tuber Melanosporum" black truffle", caramelized banana cream...</i>	68 €

LA MER - FISH COURSES

Huîtres chaudes de Pleine Mer, émulsion de curry, caviar Oscière « Sélection Neuvic »... <i>Warm open sea oysters, curry emulsion, « Neuvic Selection » Oscière caviar...</i>	95 €
Suprême de Bar de Ligne, sauce à la truffe noire, poivrons fumés, ravioles de céleri et cacahuètes, purée de patate douce orange... <i>Line sea bass fish supreme, black truffle sauce, smoked sweet pepper, celery and nuts raviolis, mashed orange sweet potato...</i> * servi avec la truffe Noire Mélonosporum <i>Served with Black truffle Mélonosporum</i>	65 € 110 €

La truffe noire (Mélanosporum) servie au gramme-  
*Black truffle Mélonosporum served by the gram 4.50 €*

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.*

## LA TERRE - MEAT COURSES

Agneau de lait « Axuria », sauce moka, confit de pomme de terre, olives noires, purée de poire au thym... <i>"Axuria" sucking lamb, moka sauce, preserved potato, blacks olives, mashed pear with thyme...</i>	90 €
* servi avec la truffe Noire Mélonosporum <i>Served with Black truffle Mélonosporum</i>	135 €
Filet de bœuf « Wagyu », sabayon chorizo, asperges de Mallemort et citron confit ... <i>"Wagyu" beef fillet, chorizo sabaglione,, asparagus from Mallemort and candied lime...</i>	98 €
* servi avec la truffe Noire Mélonosporum <i>Served with Black truffle Mélonosporum</i>	143 €
Suggestion du chef Christophe POARD — <i>Chef suggestion</i>	€
<u>En supplément de vos plats / as extra portion to go with your main courses:</u> Pâtes fraîches ou purée de pomme de terre à la truffe noire tuber melanosporum... <i>Black truffle tuber melanosporum fresh pasta or fine mashed potatoes...</i>	70 €
La sélection de nos maîtres fromagers — <i>Our matured fine seasonal cheeses</i>	28 €

## LES DESSERTS - DESSERTS COURSES

Dessert du moment ... <i>Dessert suggestion</i>	18 €
Café et spéculoos, champignons de Paris, coulis citron vert... <i>Coffee and speculoos biscuit, button mushrooms and fresh black truffle, lime coulis...</i>	28 €
Mangue « Avion » et romarin, vinaigre balsamique, verveine... <i>Mango and rosemary, balsamic vinegar, verbena...</i>	24 €
Crèmeux de patate douce, confit à l'orange, ganache lactée au miel, sorbet orange et pamplemousse... <i>Sweet potato cream, candied orange, milky honey ganache, orange and grapefruit sorbet...</i>	26 €

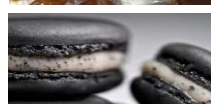
### **Notre Boutique, Vins et produits autour de la Truffe Noire.**



La Truffe Noire  
Tuber Melanosporum en saison 3 € le gramme



Les Caramels  
à la Truffe Noire 10 € / sachet de 10 pièces



Les Macarons à la Truffe Noire Melanosporum  
A commander 24h à l'avance 10 € / 6 pièces



La Terrine de Foie Gras pour 2 personnes  
A commander 24h à l'avance 35 € pièce



Le Beurre à la Truffe Blanche Magnatum Pico 10 € / 30 grs