



Chef de cuisine : Christophe Poard

Directeur du Restaurant : Eric Pelchat

*Eté 2017*

LES ENTRÉES - FIRST COURSES

- Macaron au foie gras de canard du Pays d'Auge,  
ganache chocolat à la truffe noire, chutney de mangue et ananas... 38 €  
*Duck foie gras from Pays d'Auge macaron, chocolate ganache with black truffle, mango and pineapple chutney...*
- Fricassée d'escargots de Brocéliande,  
sauce bordelaise aux lardons, œuf poché... 38 €  
*Snails from Broceliande fricassee, "Bordelaise" sauce with bacon, poached egg...*
- Ravioles de tourteau, émulsion gingembre et crustacés, champignons de Paris... 36 €  
*King crab raviolis, ginger and shellfish emulsion, button mushrooms...*
- Pâtes fraîches aux saveurs de truffe noire "Tuber Melanosporum" ... 48 €  
*Fresh pasta with flavours of "Tuber Melanosporum" black truffle...*

LA MER - FISH COURSES

- Rouget barbet, jus de coques safrané,  
choux romanesco et poivrons fumés... 50 €  
*Red mullet, shells and saffron juice, romanesco cabbage and smoked sweet pepper...*
- Homard Bleu Européen, sauce foie gras de canard,  
haricots verts, dattes et cébettes... 75 €  
*European blue lobster, duck foie gras sauce, green bean, dates and spring onion...*

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

Suprême de volaille de Bresse, sauce moka, raisins blancs, céleris et cacahuètes, amandes torrifiés... 52 €  
*Bresse poultry supreme, moka sauce, white grape, celery and peanuts, roasted almonds...*

Tartare de bœuf fumé et huître, caviar Oscière de Neuvic, pommes de terre grenailles au jus d'agneau... 70 €  
*Smoked beef tartar and oyster, Oscière caviar from Neuvic, new potatoes with lamb juice...*

Magret de canard du Pays d'Auge à la réglisse, betteraves, cerises confites et pickles de légumes... 48 €  
*Duck magret From Pays D'Auge with licorice flavor, beetroot, candied cherries and pickled vegetables...*

La sélection de nos maîtres fromagers — *Our matured fine seasonal cheeses* 28 €

## LES DESSERTS - DESSERTS COURSES

Dessert du moment ... 16 €  
*Dessert suggestion*

Café et spéculoos, champignons de Paris, coulis citron vert... 18 €  
*Coffee and speculoos biscuit, button mushrooms and fresh black truffle, lime coulis...*

Mousse verveine, fraises du moment, biscuit aux amandes et sorbet persil... 18 €  
*Verbena mousse, strawberries of the moment, almonds biscuit and parsley sorbet...*

Crèmeux de patate douce, confit à l'orange, ganache lactée au miel, sorbet orange et pamplemousse... 20 €  
*Sweet potato cream, candied orange, milky honey ganache, orange and grapefruit sorbet...*

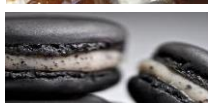
## **Notre Boutique, Vins et produits autour de la Truffe Noire.**



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  
à commander 24h à l'avance 10 € / 8 pièces



La Terrine de Foie Gras  
à commander 24h à l'avance 42 € / pièce



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

*Menu servi pour l'ensemble des convives-served for the all table*

## Le Menu Signature

à 95 €

### Signature Menu

Mise en bouche

---

Macaron au foie gras de canard du Pays d'Auge,  
ganache chocolat à la truffe noire, chutney de mangue et ananas...

*Duck foie gras from Pays d'Auge macaron, chocolate ganache with black truffle, mango and pineapple chutney...*

---

Saumon d'Ecosse mariné, orange et citron confit, glace hareng fumé...

*Marined salmon from Scotland, candied orange and lime, smoked herring ice cream...*

---

Rouget barbet, jus de coques et safran...

*Red mullet, shells and safran juice...*

---

Tartare de bœuf fumé et huître  
(servi avec Caviar Oscietre de Neuvic, supplément 35 €)...

*Smoked beef tartar and oyster  
(Served with Oscietre Caviar from Neuvic, 35 € extra)...*

---

Magret de canard du Pays d'Auge à la réglisse, betteraves, cerises confites et pickles de légumes...

*Duck magret from Pays d'Auge with licorice flavor, beetroot, candied cherries and pickled vegetables...*

---

Brie, mascarpone et pistaches...

*Brie cheese, mascarpone cream and pistachio...*

---

Mousse verveine, fraises du moment, biscuit aux amandes et sorbet persil...

*Verbena mousse, strawberries of the moment, almonds biscuit and parsley sorbet...*

---

Petits fours

Le sommelier vous propose

une sélection de verres de vins 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.*

*Menu servi pour l'ensemble des convives-served for the all table*

# Le Menu Dégustation aux saveurs de Truffe Noire

« Tuber Melanosporum » à 120 €

Le chef Christophe Poard vous propose un menu élaboré à partir de

la Truffe Noire stérilisée en pleine saison

*Chef Christophe Poard suggest "black truffle" menu made from black truffle sterilized in plain season (wintertime)*

*Black truffle « Tuber Melanosporum »*

*Tasting Menu at 120 €*

## Mise en bouche

---

Tartare de Daurade à la truffe noire, Barigoule d'artichaut poivrade...

*Sea bream fish tartar with black truffle, "Poivrade" artichoke "barigoule"...*

---

Asperges vertes, sauce truffe et foie gras, raviole de Saint Jacques truffée...

*Green asparagus, black truffle and duck foie gras sauce, truffled sea scallops ravioli...*

---

Volaille de Bresse, crème à la truffe, légumes de printemps...

*Poultry from Bresse, truffle cream, spring vegetables...*

---

Fromage truffé...

*Truffled cheese...*

---

Crème café, biscuit spéculoos,  
truffe noire et glace champignons de Paris, coulis citron vert...

*Coffee cream, speculoos biscuit, black truffle and button mushrooms ice cream, lime coulis...*

---

## Petits fours

Le sommelier vous propose

une sélection de verres de vins 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*