



Chef de cuisine : Christophe Poard

Directeur du Restaurant : Eric Pelchat

Automne 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... <i>Duck foie gras from Pays d'Auge macaron, chocolate ganache with black truffle, mango and pineapple chutney...</i>	38 €
Noix de Saint-Jacques Nacrées, betterave et glace hareng fumé... <i>Sea scallops just sealed, beetroot and smoked hearing ice cream...</i>	42 €
Ravioles de tourteau, émulsion gingembre et crustacés, champignons de Paris... <i>King crab raviolis, ginger and shellfish emulsion, button mushrooms...</i>	36 €
Pâtes fraîches à la truffe Blanche " Magnatum Pico " ... <i>Fresh pasta with "Tuber Magnatum pico " White truffle...</i>	60 €

### LA MER - FISH COURSES

Noix de Saint-Jacques, caviar de « Neuvic » 30grs, beurre de champagne aux huitres... <i>Sea scallop, caviar selection "Neuvic" 30grs Red mullet, oyster and champagne butter...</i>	98 €
1/2 Homard Bleu Européen, bouillon de crustacés, poivrons fumés... <i>European blue lobster, shellfish broth, smoked sweet pepper...</i>	75 €
* servie avec la truffe blanche d'Alba <i>Served with white truffle from Alba</i>	105 €

La truffe Blanche (Magnatum Pico) servie au gramme 10 €-le gramme  
*White truffle Magnatum Pico served by the gram*

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 farcie truffe noire, sauce truffes, champignon Erynjii, purée de céleri truffée, coing caramélisé... 75 €

*Bresse poultry supreme stuffed with black truffle, truffle sauce, Erynjii mushrooms, celeriac with truffle mushroom, quince caramelized...*

Tartare de bœuf fumé et huître de Pleine Mer ( J-P Bluzat ), 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...*

Caille rôtie, sauce truffe noire, raviole de figues fraîches... 48 €

*Roast quail, truffle sauce, fresh figs ravioli...*

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

## LES DESSERTS - DESSERTS COURSES

Dessert du moment ... 16 €

*Dessert suggestion*

Crème banane gingembre truffe blanche, glace champignons, croustillant réglisse... 38 €

*Banana and ginger cream with truffle, mushrooms sorbet, crispy liquorice...*

Profiteroles aux figues fraîches, sorbet agrumes, sauce aux marrons... 18 €

*Fresh figs profiteroles, citrus sorbet, chestnut sauce...*

Financier noix de coco, crèmeux thé vert, sorbet pamplemousse... 20 €

*Coconut financier, green tea cream, 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