

LE MENU BISTRONOMIE

32.00€

Pour commencer

Nos prix à la carte

Pressé de cochonaille, ravioles d'escargots,
compote de pomme granny smith..... 13€

Ham hock terrine, snails raviolis and gel granny smith

Ou Tartare de truite de mer, concombre confit, pickles 13€

Rainbow troute tartare, confited cucumber, pickles

Puis

Rognon de veau à la moutarde violette,..... 25€

Veal kidneys with a purple mustard sauce

Ou Le poisson selon arrivage piqué au chorizo fenouillé..... 25€

Fish of the day picked with a fennel scented chorizo

Ou Magret de canard rôti au miel et dragées, saucisse de canard en croûte

choux rouge, purée au céleri et amandes 25€

Roasted breast of duck with honey and sugared almonds, sausage roll

sticky red cabbage celeri and almond puree

Enfin

Le dôme à la châtaigne, crémeux à l'orange et espuma à la châtaigne..... 10€

Chestnut dome with a orange cream and a chesnut espuma

Ou L'entremet Poire glacé au chocolat, sorbet poire 10€

Pear cake with a chocolate glaze and pear sorbet

Ou Le duo de sorbet maison et son brownies 10€

Duo of home sorbet and chocolate brownies

Ou L'assiette de fromages affinés par la fromagerie Mercy Cheese plate..... 10€

Chef de cuisine : John Ellis

LE MENU A LA TRUFFE NOIRE*

L'Entrée, le plat, le dessert **79.00€**

L'Entrée, le plat, le fromage et le dessert **89.00€**

Nos prix à la carte

Pour commencer

Risotto aux truffes noires, *black truffled risotto*.....25€

Ou Terrine de foie gras aux truffes noires,35€

Terrine of duck foie gras with black truffles

Puis

Le poisson selon arrivage, son accompagnement et ses truffes* noires42€

*Catch of the day and black truffles**

ou La joue de bœuf, servi comme un tournedos, sauce bourguignonne truffée...42€

Confit of of beef cheek, dressed in a bourguignon truffled sauced

Puis

Le fromage sélectionné par la fromagerie Mercy aux truffes* noires15€

Truffled cheese*

Enfin

Parfait glacé mascarpone et truffes*, biscuit Joconde à la noisette

Caramel truffé20€

A mascarpone and truffles iced parfait, hazelnut biscuit and truffled caramel*

**Truffes noires, tuber mélanosporum*

Règlement accepté par Carte bancaire, American express, Titres restaurant, Espèces

Règlement non accepté par chèque et chèques vacances

Liste des allergènes présents dans nos menus sur simple demande auprès de notre personnel

Nos suggestions à la truffe noire *

Les pâtes aux truffes*35€

Pasta with black truffles

L'omelette aux truffes* noires35€

Black truffle omelet

Le fromage de chèvre frais du plateau de Sault aux truffes 15€

Goat cheese from Sault with black truffles

Et aussi !

L'assiette de fromages affinés par la fromagerie Mercy à Carpentras 10€

A plate of fresh selected cheese

**Truffes noires d'hiver, Tuber Melanosporum*

Règlement accepté par Carte bancaire, American express, Titres restaurant, Espèces

Règlement non accepté par chèque et chèques vacances

Liste des allergènes présents dans nos menus sur simple demande auprès de notre personnel