

Le Menu Dégustation : 69€

Servi pour l'ensemble de la table

Un accord mets et vins peut vous être proposé : 35 €/pers.*

* 2 verres de vin blanc et rouge de 15 cl et 1 vin de dessert 8 cl/pers.

Mise en bouche

L'œuf à 64 °, émulsion parmesan et tartufata

purée de céleri

Le Suprême de Saint-Pierre à la plancha, mousseux d'ail des ours

Fenouil, petits pois et coques

Le filet de canette cuit doucement

fruits secs confits au vin de Banuyls

Dessert au choix

Notre menu Signature « tout truffe » : 95 €

(tuber aestivum)

Servi pour l'ensemble de la table

Un accord mets et vins peut vous être proposé : 35 €/pers.*

Mise en bouche

L'œuf à 64° aux truffes, émulsion mascarpone

purée de céleri

Le Suprême de Saint-Pierre contisé aux truffes

Beurre blanc monté aux truffes

La presa de porc ibérique Pata Negra « Bellota »

Zaatar, jus court (minimum 2 pers.)

Pomme fourchette aux truffes

L'espuma de Neufchâtel aux truffes

Craquant Z-caramel, sorbet Vanille du Mexique, truffes

Si vous ne souhaitez qu'un seul plat : prix à la carte

Entrée : 28 €

Plat principal : 38 €

Dessert ou fromage : 14 €

Le Menu « Découverte » 42€

Menu annoncé

Entrée - Plat – Dessert

*élaborés selon l'inspiration du chef
en fonction de nos spécialités du moment et du marché*

L'onglet de bœuf cidré de la Ferme de Mr Craquelin

Peut vous être servi dans cette formule
sous réserve d'approvisionnement : suppl. 5 €

La « Pause-Déjeuner » 22 €

Menu annoncé

:

Entrée - Plat - Dessert

*Cette formule « rapide » est servie les mercredi, jeudi et vendredi
A l'exception des jours fériés*

Les Desserts

(à commander en début de repas)

Craquant Z-caramel, sorbet Vanille du Mexique aux truffes
(suppl 5 € dans les menus à 42 et 69€)

Tarte fine frangipane amande-noisette, fruits rouges de saison
mousseline yuzu

Capuccino gourmand « café-chocolat-gianduja »

Comme une religieuse, pomme, manzana et caramel
confiture de lait

L'espuma de Neufchâtel fermier aux truffes

Notre plateau des fromages normands inattendus

*Nos chocolats 1^{er} Cru de plantation et nos pralinés proviennent de
la Maison Cluizel*

Le menu « Petit Gourmet » (jusque 12 ans) : 14.5 €

Merci de bien nous prévenir de toute allergie ou restriction alimentaire.

