

Le Menu Dégustation : 69€

Servi pour l'ensemble de la table

Mise en bouche

Raviole de foie gras et langoustine

Jus court d'une bisque

Les coquilles Saint-Jacques sautées à la plancha

Beurre blanc passion

Croustillant de ris de veau, jus arabica

endives sautées à la noisette

Dessert au choix

Notre menu Signature « tout truffe » : 95 €

(tuber melanosporum)

Servi pour l'ensemble de la table

Mise en bouche

L'œuf à 64° aux truffes, émulsion mascarpone

purée de céleri

Les coquilles Saint-Jacques contisées aux truffes

Beurre blanc monté aux truffes

La Presa de porc ibérique Pata Negra «Bellota »

jus court, Pomme fourchette aux truffes

Le camembert truffé !

Le craquant au chocolat « truffé »

Merci de bien vouloir nous prévenir de toute restriction alimentaire

**Il est possible de vous servir « à la carte » :
notre carte étant constituée des plats proposés dans les menus**

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*

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)

Feuilleté caramélisé amande-épices, orange sanguine
crème mousseline kalamansi, sorbet « Schrubb »

Craquant au grué de cacao, crèmeux gianduja
émulsion chocolat chaud

Poire confite au miel de fenouil, sorbet poire
Ganache chocolat blanc au jus de cuisson

Notre plateau des fromages normands inattendus
(suppl 5 € dans les menus à 42€ et 69€ servi en place d'un dessert)

Il est possible de vous servir « à la carte » :
notre carte étant constituée des plats proposés dans les menus

Entrée : 28 €

Plat principal : 38 €

Le « repas-fromages » normands inattendus, salade mêlée : 28 €

Plateau de Fromages - Dessert : 14 €

Supplément pour les plats aux truffes : 8 €

Le menu « Petit Gourmet » (jusque 12 ans) : 15€