

Les entrées

Cannellonis de poireaux gratinés 37€
sabayon au vinaigre de poireaux, sauge, pistache

Pied de cochon 39€
tartare d'huîtres Tarbouriech n°4, bouillon de cochon à la bonite

Foie gras poché - braisé 42€
lentilles, truffe, brioche

Saint-Jacques poêlées 40€
embeurrée de chou à l'algue, condiment choux-fleurs

Les poissons

Sandre 48€
compotée chou rouge, jus porto

Homard bleu rôti 75€
textures de topinambour, moutarde de Meaux

Sole façon blanquette 50€
tagliatelles de céleri, pain vapeur veau et barbillons

Les viandes*

Suprême de volaille fermière 54€
tarte à l'oignon, sot-l'y-laisse laqué, truffe

Tourte de veau 52€
foie gras, légumes oubliés, jus de veau

Filet de bœuf maturé 50€
comme un bœuf carotte

Les fromages

Fromages affinés de la maison Quatrehomme 22€

Les desserts 20€

Riz au lait à la vanille de Madagascar
glace à la crème d'Isigny, lait croustillant

Salsifis
praliné, glace noisette

Chocolat - sarrasin
glace au whisky tourbé, cardamome noire

Agrumes
pignons de pin, parfait glacé orange sanguine, main de Bouddha

Pour l'ensemble de la table

Menu Dégustation 120€

Amuse-bouche

Cannellonis de poireaux gratinés

sabayon au vinaigre de poireaux, sauge, pistache

Sandre

compotée chou rouge, jus porto

Sot-l'y-laisse

tarte à l'oignon, truffe

Fromage

Pré-dessert

Chocolat - sarrasin

glace au whisky tourbé, cardamome noire

Menu Dégustation autour de la truffe et du caviar 220€

Amuse-bouche

Cannellonis de poireaux gratinés

sabayon au vinaigre de poireaux, sauge, pistache, Caviar Rova

Sandre

compotée chou rouge, jus porto, Caviar Rova

Sot-l'y-laisse

tarte à l'oignon, truffe

Fromage truffe

Pré-dessert

Chocolat - sarrasin

glace au whisky tourbé, cardamome noire

Accord Mets et Vins 65€

Moulin de Gassac "Faune" 2020

IGP Pays d'Hérault

Mâcon- Bussières "Les Clos" 2020

Joseph Drouhin

Château Moulin de Canhaut 2015

Médoc

Macvin du Jura

Domaine Rolet