

NOIR DE TRUFFE

PICA-PICA

Jambon-beurre 2.0/ Pâté-croûte/Maquereaux-tapioca soufflé-Wakamé

L'HUITRE

Vapeur d'une Joguet N°3, hollandaise aérée de truffes noires

LES COQUILLES « BAIE DE SEINE »

Les Noix de Saint-Jacques à crues/citron caviar/truffes noires

LE HOMARD *des* COTES BRETONNES

Cuit de peur/consommé de bœuf/carottes/truffes noires

SOLE *de* MEDITERRANEE

Filet fondant/ blanc de poireaux/ truffes noires

CHEVREUIL *de* CHASSE

Le dos rôti au beurre de genièvre/ pomme Macaire/ truffes noires

BRILLAT-SAVARIN

Truffé complet

RIZ AU LAIT

En 2 textures/ Kumquat/ truffes noires

CHOCOLAT *Valrhona*

Ganache légère Ivoire/ truffes noires

140€

Sélection au verre « Globe-Trotter » 60€

*Truffes noires *Tuber Mélanosporum*, Chevreuil de Chasse des Pyrénées

Nos viandes sont sélectionnées pour nous, par de petit producteur, d'Occitanie et d'ailleurs,

Nos légumes sont sélectionnés par **Laurent**, au fil des saisons, selon la météo et leur degré de maturité.

Notre cuisine est élaborée à partir de produits frais et locaux.

Prix net service compris en €