

## LA TRUFFE NOIRE MELANOSPORUM 2019

Damier de Saint-Jacques d'Erquy, bouillon de bœuf au tapioca. Corolle de haddock : encornets, morue, artichaut poivrades. Mousseline de choucroute, radicchio.	215 €
<i>FiFine</i> – crosnes, mange-tout, pamplemousse thaï. Crêpinette Sarladaise, velouté d'épinard, ail noir Aomori.	180 €
Une tourtière de légumes. Gelée de coing, glace poire   gorgonzola. Rémoulade de céleri-rave.	176 €
Fine escalope de féra du lac Léman à la nage ; voile de Savagnin, Paris boutons, panais, feuilles de capucine.	183 €
Blanquette de veau fermier – grande feuille de romaine, endive et red meat. Galette de polenta blanche, oignons grelots.	252 €
Blanc de poularde de la ferme de Culoiseau en vessie – petit épeautre du pays de Sault, puntarella. Sauce Albufera. Friselli d'agria, fondue d'oignons doux   lard de colonnata. Foie gras poché, gnocchi de parmesan et pignons de pin.	(pour 2 personnes) 236 €   personne
Mont Ventoux. Royale Richerenches. Cassate citron de Menton, oranges sanguines liées d'un sirop de clémentine. Un trait d'huile d'olive de votre choix. Sablé de mâche.	68 €

Le Menu  
avec au choix la blanquette de veau ou le blanc de poularde  
pour l'ensemble des convives. 595 €

Prix net

