

LA TRUFFE NOIRE MELANOSPORUM 2020

Glace marine racine de capucine asperges vertes de Mallemort, puntarella, pamplemousse thaï. Huître Legris au lard de Bigorre, pâte de panais.	180 €
Damier de Saint-Jacques d'Erquy, soupe de poireaux. Une pascaline, tartare de thon rouge. Bisque d'oursin.	215 €
Tourtière de légumes d'hiver. Gelée de coing, red meat, poivrade. Rémoulade de céleri-rave.	176 €
Foie gras de canard à la vapeur Mont d'Or haddock pied de cochon. Bouillon de bœuf au tapioca. Mousseline de choucroute.	193 €
Blanquette de veau fermier – rougette, endive, radicchio. Galette de polenta blanche, oignons grelots.	236 €
Blanc de poularde de la ferme de Culoiseau en vessie – petit épeautre du pays de Sault, Paris boutons. Sauce Albufera. Gratin d'oignons des Cévennes et gras de cuisse au parmesan. (pour 2 personnes)	252 € 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 € | personne

Prix net

