

LA TABLE DU CHEF

notre menu à **34 €** /pers.

ENTRÉES

L'ŒUF CARBO À LA TRUFFE*

Œuf poché, sauce carbonara, carpaccio de truffe et chapelure de pain croustillant.

OU

SALMON TOAST

Brioche toastée, mascarpone aux herbes et saumon gravlax.

PLATS

NOIX DE SAINT-JACQUES

Célérisotto, légumes de saison, copeaux de champignons frais, noisettes torréfiées, graines de sésame et huile d'herbes et d'agrumes.

OU

PIÈCE DU BOUCHER

Jus truffé, purée au beurre fumé, carpaccio de truffe et salade d'herbes.

OU

DEMI-MAGRET DE CANARD

Purée au beurre fumé, potimarrons rôtis et légumes de saison.

DESSERTS

PAIN PERDU

Sauce caramel et glace vanille.

OU

CRÈME FONDANTE AU CHOCOLAT

Praliné, streusel cacao et noisettes torréfiées.

OU

PAVLOVA AUX AGRUMES

Meringues craquantes, chantilly bergamote, sorbet orange sanguine et marmelade d'agrumes.