



Carpaccio de Saint Jacques de Normandie et truffe  
Condiment "praliné/fleur de sel", pulpe de topinambour

Huître "Sorlut" juste raidie, royale de foie gras  
Lait de truffe et julienne

Bar "demi-deuil" à la truffe  
Texture de céleri et beurre blanc au jus de truffe

Vol au vent de ris de veau à la truffe  
Champignons de Paris glacés au jus, épinard

Comte et truffe en compression  
Crème à l'eau de noix et tuile croustillante

Crème chiboust vanille et glace à la truffe noire  
Biscuit sarrasin aux éclats de caramel, poire confite



Réservation au 05.34.26.43.44

Prix du menu hors boisson 150€

Accord mets et vins 50€