

LE MENU BISTRONOMIE

32.00€

Pour commencer

Nos prix à la carte

- Pressé de cochonaille, ravioles d'escargots,
compote de pomme granny smith..... 13€
Ham hock terrine, snails raviolis and gel granny smith
- Ou* Cannelloni de saumon fumé, farci au fromage frais,
oeufs de lompe et aneth, yaourt brassé à l'encre de seiche 15€
Smoked salmon cannelloni stuffed with cream cheese

Puis

- Suprême de volaille à la crème foie gras, fricassée de champignons 25€
Chicken suprême, foie gras sauce, mushrooms fricassee
- Ou* Le poisson selon arrivage piqué au chorizo fenouillé 25€
Fish of the day picked with a fennel scented chorizo
- Ou* Magret de canard rôti au miel et dragées, saucisse de canard en croûte
choux rouge, purée au céleri et amandes 25€
*Roasted breast of duck with honey and sugared almonds, sausage roll
sticky red cabbage celeri and almond puree*

Enfin

- Le dôme à la châtaigne, crémeux à l'orange et espuma à la châtaigne..... 10€
Chestnut dome with a orange cream and a chesnut espuma
- Ou* Le tout choco, sorbet chocolat blanc, madeleines au chocolat 10€
Chocolate cake,
- Ou* Le duo de sorbet maison et son brownies 10€
Duo of home sorbet and chocolate brownies
- Ou* L'assiette de fromages affinés par la fromagerie Mercy *Cheese plate*..... 10€

Chef de cuisine : John Ellis

LE MENU A LA TRUFFE NOIRE*

L'Entrée, le plat, le dessert **109.00€**

L'Entrée, le plat, le fromage et le dessert **119.00€**

Nos prix à la carte

Pour commencer

Risotto aux truffes noires, *black truffled risotto*.....35€

Ou Terrine de foie gras aux truffes noires,39€

Terrine of duck foie gras with black truffles

Puis

Le poisson selon arrivage, son accompagnement et ses truffes* noires55€

*Catch of the day and black truffles**

ou La joue de bœuf, servi comme un tournedos, sauce bourguignonne truffée...55€

Confit of of beef cheek, dressed in a bourguignon truffled sauced

Puis

Le fromage sélectionné par la fromagerie Mercy aux truffes* noires15€

Truffled cheese*

Enfin

Parfait glacé mascarpone et truffes*, biscuit Joconde à la noisette

Caramel truffé25€

A mascarpone and truffles iced parfait, hazelnut biscuit and truffled caramel*

**Truffes noires, tuber mélanosporum*

Règlement accepté par Carte bancaire, American express, Titres restaurant, Espèces

Règlement non accepté par chèque et chèques vacances

Liste des allergènes présents dans nos menus sur simple demande auprès de notre personnel

Chef de cuisine : John Ellis

Nos suggestions à la truffe noire *

Les pâtes aux truffes* 35€

Pasta with black truffles

L'omelette aux truffes* noires 35€

Black truffle omelet

Le fromage de chèvre frais du plateau de Sault aux truffes 15€

Goat cheese from Sault with black truffles

Et aussi !

L'assiette de fromages affinés par la fromagerie Mercy à Carpentras 10€

A plate of fresh selected cheese

**Truffes noires d'hiver, Tuber Melanosporum*

Règlement accepté par Carte bancaire, American express, Titres restaurant, Espèces

Règlement non accepté par chèque et chèques vacances

Liste des allergènes présents dans nos menus sur simple demande auprès de notre personnel