



Menu Truffes  
6,7 et 8 février 2026  
4 temps | 95 EUR

Terrine de foie gras du Gubernat marbrée  
à la truffe, oignons doux des Cévennes  
et gel de porto rouge

OU

Œuf parfait, espuma de topinambour,  
noisette et truffes

\*\*\*

Saint-Jacques, risotto au céleri et truffe noire, sauce des bardes  
au madère

\*\*\*

Pintade fermière contisé à la truffe, pommes Anna et brocolis,  
jus de volaille truffé

\*\*\*

Barisien truffé et salade à l'huile de noix

OU

Chocolat, caramel à la truffe,  
noisette et glace vanille truffée



Menu Truffes  
6,7 et 8 février 2026  
6 temps | 130 EUR

Canapés apéritifs

\*\*\*

Terrine de foie gras du Gubernat marbrée à la truffe,  
oignons doux des Cévennes et gel de porto rouge

\*\*\*

Œuf parfait, espuma de topinambour, noisette et truffes

\*\*\*

Saint-Jacques, risotto au céleri et truffe noire,  
sauce des barbes au madère

\*\*\*

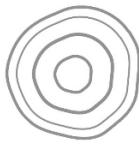
Pintade fermière confisé à la truffe, pommes Anna et brocolis,  
jus de volaille truffé

\*\*\*

Barisien truffé et salade à l'huile de noix

\*\*\*

Chocolat, caramel à la truffe, noisette et glace vanille truffée



## Menu de la Saint-Valentin

14 février 2026

6 temps | 140 EUR

### Canapés apéritifs

\*\*\*

Huître Gilardeau pomme de terre confite à l'huile d'olive  
et sauce aux herbes acidulée

\*\*\*

Terrine de foie gras du Gubernat marbrée à la truffe,  
oignons doux des cévennes et gel de porto rouge

\*\*\*

Raviole de homard, courge butternut sauge et noisette,  
bisque de homard crémée

\*\*\*

Saint pierre, choux fleur cru et cuit, sauce champagne et Noilly Prat

\*\*\*

Filet de veau, topinambour en texture et jus à la truffe

\*\*\*

Chocolat, croustillant praliné, mousse légère aux noisettes  
et vanille de Madagascar

\*\*\*

Mignardises



## Menu autour du homard

20 février 2026

4 temps | 98 EUR

### Canapés apéritifs

\*\*\*

Espuma de pomme de terre, sauce aux herbes acidulée, médaillon de homard grillé

\*\*\*

Homard poché, bouillon gingembre et citronnelle, cébettes et oignon brûlé

\*\*\*

Demi homard juste snacké, sauce chimichurri, bisque crémeée et pommes dauphine

\*\*\*

Autour des agrumes, mousse légère au citron jaune, kumquat du jardin, espuma au citron vert et sorbet orange yuzu