



Menu Truffles
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 cèleri 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 Truffles
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 cèleri et truffe noire,
sauce des barbes 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

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