



Menu gastronomique
4 temps - 130 € | 6 temps - 155 €

« Autour de la truffe »

Amuse bouche

Suprême de pigeon, foie gras, truffe, graines de
moutarde et vinaigrette truffée

Raviolo, jaune d'œuf, ricotta truffée, épinards et émulsion
au parmesan

Saint-Jacques, espuma de topinambours, jus à la truffe et
noisettes

Dos de chevreuil, courge kabocha,
oignons grelots et truffe

Barisien à la truffe

Sarrasin, truffe et chocolat noir, orange confite

Menu sous réserve de changement
Disponible au dîner les jeudi 12 et vendredi 13 décembre 2024