

AUTOUR DE LA TRUFFE

Pour l'ensemble de la table uniquement.

*Menu ** : 140 € hors boisson, 180 € avec accord mets et vins (3 verres de vin de 6 cl)
Menu intégral : 180 € hors boisson, 230 € avec accord mets et vins (5 verres de vin de 6 cl)*

MISE EN BOUCHE

VICHYSOISE DE LÉGUMES, **

Pommes de terre confites, purée de truffe et tuile de pain croquante

*CARPACCIO DE SAINT JACQUES BRETONNES,
Citron Calamansi, huile de truffe, sorbet Granny Smith*

QUENELLE DE HOMARD BLEU, **

A la Lyonnaise, jus des têtes crémé et julienne de truffe Mélanosporum

LE VÉGÉTAL,

La traditionnelle blette d'Ampuis, cèleri rave de Saint Prim et artichaut, râpé de truffe

LA FRAICHEUR DES GRANDS SOM' **

Feuilles de nos figuiers et liqueur de Chartreuse MOF 2018

LE PETIT PATÉ CHAUD, **

*Pigeon des terres froides, foie gras de Chalosse et truffe Mélanosporum,
Tatin dauphinoise et mesclun d'hiver, sauce Périgueux*

SAINT-MARCELLIN « DES LAURIERS », **

Bavaroise, neige de truffe Brumale et noix franquette de Faramans

PRÉLUDE GOURMAND **

UNE MOUSSE LÉGÈRE À LA TRUFFE, **

Crèmeux et glace noisette

*L'information sur les allergènes pouvant être contenus dans nos plats est disponible sur simple demande.
Notre cuisine est « Maison » dans la tradition, élaborée à partir de produits bruts.
Nos viandes sont soigneusement sélectionnées et sont d'origines Françaises et UE
Prix nets, TVA incluse*