



*Restaurant*

# *Menu truffe*

Amuse-bouche

\*\*\*\*

Prélude gourmand

\*\*\*\*

L'œuf de poule aux œufs d'or et fine purée de champignons nobles,  
la poulette de Bresse en pâté en croûte noirci et mâche d'hiver,  
soupe d'oignons doux des Cévennes, espuma truffe

\*\*\*\*

Noix de Saint-Jacques de nos côtes juste saisies,  
Panais aux éclats de Noisettes, Toast Melba et Jus truffé

\*\*\*\*

Le loup de méditerranée aux écailles de truffe, blette, moelle et rabasse,  
velouté de châtaignes corsé à l'huile de truffe

\*\*\*\*

Granité

\*\*\*\*

Noisette de chevreuil marinée puis rôtie au sautoir, foie gras poêlé,  
variation autour du céleri et de la truffe, sauce civette

\*\*\*\*

La cave à fromages de nos régions

\*\*\*\*

Pré dessert

\*\*\*\*

Rencontre entre la truffe et le chocolat noir largo 70%,  
émulsion vanille et glace vanille truffée

**Menu à 190 € TTC**

**Menu unique pour l'ensemble de la table**