



Restaurant - Cuisine d'Auteur



Gault&Millau 2018/2019

16/20 3 Toques



Le Menu Surprise et Truffe Noire à 225 €

Hors Boissons

Les menus ne sont plus servis après 13h30 pour le déjeuner et 21h30 pour le dîner.

Mise en Bouche...

Foie gras de canard mi-cuit marbré à la truffe noire, gel au Pineau des Charentes...

Comme un œuf au plat piqué à la truffe noire, caviar osciètre...

Risotto d'épeautre à la truffe noire...

Parmentier de Queue de Bœuf à la truffe noire « tuber mélanosporum »...

Fromage à la truffe noire...

Tomate et basilic, glace stracchino...

La cacahuète et la truffe...

Petits fours...

Ce menu est donné à titre d'exemple et peut être sujet à des modifications, compte-tenu des saisons et des disponibilités de nos fournisseurs.

Le restaurant n'accepte plus les règlements par chèque.