

ENTRÉE

Ballotine de volaille truffée, foie gras,
pickles de légumes

PLAT AU CHOIX

Dos de bar rôti au curry, algues marines,
coco de Tarnes, crémeux de crustacés

ou

Noix d'entrecôte « Angus », jus corsé à la truffe noire,
risotto de petit épeautre aux champignons

ou

Magret de canard traditionnel, réduction à l'orange,
grenailles rôties à la fleur de sel de Camargue

FROMAGE

Assiette de fromages affinés (En option +8€)

(Brie de Meaux, Comté, Sainte-Maure)

DESSERT

Pépité tout chocolat, crémeux à la fève de Tonka



STARTER

Truffle-stuffed poultry ballotine, foie gras,
vegetable pickles

MAIN OF COURSE

Roasted sea bass fillet with curry, seaweed,
Tarnes coco, creamy shellfish.

Angus ribeye steak, rich black truffle sauce,
spelt risotto with mushrooms

Traditional duck breast, orange reduction,
roasted potatoes with Camargue fleur de sel

CHEESE

Cheese of platter (optional +8€)

(Brie de Meaux, Comté, Sainte-Maure)

DESSERT

Chocolate morsel, creamy Tonka bean filling

