

### La Carte d'Hiver ...

Foie frais de Canard Robert Dupérier  
rôti | jeunes navets | bigarade  
36 €

Noix de coquilles Saint Jacques  
justes saisies | grenobloises  
38 €

Coquillages & caviar  
cuits | crus | granité iodé  
39 €

Collection de bleda-raba Philippe Auda  
colonatta / gingembre / noisette  
34 €

-

Bar sauvage  
topinambours | noix | caviar  
55 €

Merlu de ligne  
salsifis | girolles | jus de rôti  
45 €

-

Veau Français  
panais | coques | salicornes  
46 €

Chevreuril de chasse  
courges | chartreuse | timut  
49 €

Griottes  
Soufflé / crème glacée pistache  
18 €

Poires à maturité  
jeux de textures / safran  
16€

Chocolat & café pure origine  
feuille à feuille ganache fève de tonka / granité  
18 €

Sphère choco-or  
opalys / crumble / framboises  
18 €

Fromages fermiers affinés  
20 €

### La Truffe

Tartines aux truffes  
30 €

Oeuf bio  
mi-coques mi-brouillés aux truffes noires  
39 €

Noix de coquilles saint jacques  
rôties aux truffes et topinambours

servi en entrée 49€/ servi en plat 56 €

Bœuf de race Française  
Rossini ...  
65€

### Menu Truffes

Tartines aux truffes

-

Oeuf bio  
mi-coques mi-brouillés aux truffes noires

-

Noix de coquilles saint jacques  
rôties aux truffes et topinambours

-

Bœuf de race Française  
Rossini ...

Dessert à choisir à la carte

164 €

Toutes nos plats sont servis avec de la truffe tuber  
mélanosporum fraîche

### Dégustation ...

Noix de coquilles Saint Jacques

-

Foie frais de canard Robert Dupérier

-

Merlu de ligne

-

Veau français

-

Poires à maturité

-

Chocolat & café pure origine

Entrée | Poisson | Viande | Dessert 75 €

L'ensemble du Menu 95 €

Accord mets et vins 4 Actes 38 €

Accord mets et vins 6 Actes 48 €

### Signatures ...

Collection de bleda-raba Philippe Auda

-

Coquillages & caviar

-

Bar sauvage

-

Chevreuril de chasse

-

Soufflé

-

Sphère choco-or

Entrée | Poisson | Viande | Dessert 98 €

L'ensemble du Menu 130 €

Accord mets et vins en 4 actes 45 €

Accord mets et vins en 6 actes 65 €

### Retour du Marché du mois de Janvier

Moules de pleine mer  
champignons | duxelles & bouillon relevé

Cabillaud sauvage  
rôti | fenouil | condiments

Ou

Pithiviers  
faisan | chou vert | foie frais

Mandarines Corses  
litchi en sorbet | brioche

2 verres de vin (12 cl) - ½ eau \* hors chateldon – café

48€

Ce menu est servi au déjeuner du Mercredi au Vendredi

sauf jours fériés

Tout changement sera facturé à la carte