

MENU TOUT TRUFFE



Truffe mélanosporum uniquement

MENU

Amuse bouche canaille aux truffes

Soupe de céleri truffée

Raviole aux pommes de terre, fromage frais et truffes, poitrine de cochon, beurre noisette et pourpier

Filet de daurade, polenta et blettes, crème au Grana truffée

Blanc manger aux truffes, poire et caramel

69.00 euros par personne hors boissons

Vendredi soir 31 JANVIER 2020

à partir de 19 : 30 heures

LA ST-VALENTIN

MENU

Amuse bouche

Carpaccio de bar aux agrumes et pommes

Mousseline de sandre, émulsion d'épinard à l'huile d'olive

Suprêmes de caille rôtis, chausson de pommes de terre au foie gras et sauce au vin rouge épicé

Pomme caramélisé, chiboust à la liqueur de noix et sa crème glacée

39.00 euros par personne hors boissons

Vendredi soir 14 FEVRIER 2020

à partir de 19 : 30 heures

BOUILLABAISSE



MENU

Apéritif et accompagnement

Soupe de poissons de roche, croûtons et rouille

Assiette de Bouillabaisse

Dessert

¼ de vin en carafe (rosé ou autre) et café

44.00 euros par personne

Samedi soir 28 MARS 2020

à partir de 19 : 30 heures

OU

Dimanche midi 29 MARS 2020

à partir de 12 : 00 heures

UNIQUEMENT SUR RESERVATION AU 05.47.45.89.22

