

Carte

Entrées

Carpaccio de langoustine au caviar d'aquitaine et bergamote avocat brûlé

Foie gras de canard Pressé à la poire, Condiment mure sauvage

Saint jacques servie en galette et truffe juste tiède

Plats

Filet de Bœuf de salers mûré, pomme Elysée, jus corsé au porto

Ris de veau sous la mère à la truffe et gnocchi au truffe, sauce Clarence

Lotte de nos côtes servie en koulbiac, sauce Meurette, tuile à l'encre de sèche

Desserts

Soufflé au chocolat, comme une ganache, crème crue

Tube de livèche coulis de cassis

Tuile chocolat, poire confite, chibouste