

MENU AUBANCE

29.90€

Ce menu est servi toute la semaine sauf les jours fériés

Tarte Sablée Chutney de Betteraves, Poissons Fumés, émulsion d'agrumes

Ou

Œuf Poché au Lard Di Colonata, Aligot d'Aubrac, jus Truffé

∞∞∞

Filet de Dorade Demi-Lune de Potimarron, Coquillages Beurre d'Estragon

Ou

Poire de Bœuf aux Aromates de l'Hiver et Petites Braisées du Jardin

Viande Bovine d'origine Française

∞∞∞

Panettone « Façon Pain Perdu » Suprêmes d'agrumes Sorbet Citron

Ou

Gratin de Fruits Frais Sabayon Cointreau

Nous vous remercions par avance de bien vouloir effectuer votre choix de dessert en début de repas

Prix Net, Service Compris

MENU LOUET

39.90 €

Amuse-bouche

∞ ∞ ∞

Foie Gras, aux Agrumes et Porto Blanc, Panettone Toasté et Confiture Yuzu

Ou

Raviole Végétale Homard et Saint jacques, Minestrone de Légumes émulsion à la Truffe

∞ ∞ ∞

Filet de Saint Pierre, Risotto aux Morilles

Ou

Salmis de Caille à la Truffe, petites Braisées et Pommes Cocotte

Ou

Filet de Veau crème de Morilles, pressé de Pommes de Terre

∞ ∞ ∞

Chariot de fromages

∞ ∞ ∞

Tarte à la Clémentine, Poivre Sichuan et Miel Sorbet Citron Noir d'Iran

Ou

Forêt Noire en toute légèreté, Glace Amaretto

Ou

Vacherin à la Violette, Sorbet Citron Noir d'Iran

Nous vous remercions par avance de bien vouloir effectuer votre choix de dessert en début de repas

Prix Net, Service Compris

MENU DEGUSTATION

46.00 € (5 plats) 54.00€ (7 plats)

Amuses Bouches

∞∞∞

Sashimi de Saint Jacques, Caviar Ribaloff, Citron Noir D'Iran, Croustilles à l'encre de Seiche

Ou

Carpaccio de Bar aux Truffes Noire, et Pommes Charlotte, Fleur de Sel

Ou

Gnocchis à la Truffe Noire, Langoustines rôties et Lard Di Colonata

∞∞∞

Filet de Turbot Grillé, Petites Braisées, Pressé de Pommes de Terre Jus de Viande Truffé

Ou

Filet de Sole juste Saisi, Gnocchis à la Truffe, Salsifis Braisés Lard Di Colonata

Filet de Bœuf Rossini, Escalope de Foie Gras, Truffe, Aligot et jus truffé

∞∞∞

Pause Glacée

∞∞∞

Chariot de Fromages

∞∞∞

Dessert à la carte

Nous vous remercions par avance de bien vouloir effectuer votre choix de dessert en début de repas

Prix Net, Service Compris

LE 14

79€

(Pour toute la table)

Laissez-vous porter par une Balade Culinaire Automnale

Menu Carte Blanche

Rythmé en 14 temps ...

Trois Entrées Saint Jacques, Caviar et Homard

Trois Plats de Poissons, Sole, Bar & Turbot

Trois Plats de Viandes, Veau et du Bœuf

Une pause glacée

Chariot de Fromage

Trois Mini Desserts extrait de la carte