

**APÉRITIFS (HORS MENU)**

TARAMA TRUFFE (KAVIARI)	12	HOUMOUS	8
ASSIETTE DE FROMAGE	12	SAUCISSON SEC	9

ENTRÉE + PLAT : 44 €**PLAT + DESSERT : 44 €****ENTRÉE + PLAT + DESSERT : 57 €****ENTRÉES (SEULE : 15€)****BONBONS DE LANGOUSTINES**

*Langoustines en feuille de brick,
mayonnaise bisquée, herbes fraîches*

Accord : Hautes Côtes de Nuit, Pouilly-fumé

VOLAILLE, TRUFFE & FOIE GRAS

*Pressé de poulet du Périgord élevé en plein air,
mayonnaises truffe, armagnac & foie gras, pickles*

Accord : Beaujolais-Villages rouge

TARTARE D'HUITRE & GRANNY SMITH

*Huitres Marenne-Oléron Fine de Claire
n°2, pomme granny smith, huile d'aneth*

Accord : Chablis, Saumur

BAR, SARRASIN & CITRON CAVIAR

*Carpaccio de bar, crème fraîche au citron confit
salé, tuile de galette au sarrasin*

Accord : Beaujolais blanc, orange

PLATS (SEUL : 32€)**MAGRET DE CANARD ROSSINI**

*Magret de canard rôti, foie gras sauté, salsifis
glacés au jus et au thym, légumes de saison*

Accord : Luberon, Beaujolais-Villages

PIÈCE DE BOEUF AU WHISKY TOURBÉ

*Boeuf sauté, panais rôti, purée de céleri rave
au beurre noisette, jus de viande au whisky tourbé*

Accord : Bordeaux, Hautes Côtes de Nuit

RAVIOLES FORESTIÈRES

*Duxelles en feuille de riz, champignons sautés,
huile de shiso, herbes fraîches, oignons frits*

Accord : Pouilly-fumé, Beaujolais-Villages rouge

SAINT-JACQUES & MAIN DE BOUDDHA

*Risotto crémeux de Saint-Jacques infusé à la
main de Bouddha*

Accord : Beaujolais blanc, Pouilly-fumé

DESSERTS (SEUL : 15€)**TARTE CITRON MERINGUÉE**

*Pâte sablée sarrasin, crèmeux citron,
meringue italienne, poivre timut*

MOUSSE AU CHOCOLAT

Huile d'olive, fleur de sel

CRÈME BRULÉE TONKA

Crème infusée à la fève tonka