

AMUSE BOUCHE

Pintxos d'œuf brouillé à la truffe et jambon Pata Negra

ENTRÉES

Duo de canard - 18€

2 samoussas de confit de canard sauce foie gras et son médaillon de foie gras truffé sur pain d'épices

Duo de saumon et Saint-Jacques - 17€

Saumon gravlax maison aux agrumes et Saint-Jacques à la truffe

Œuf parfait, crème de girolle et Serrano - 14€

PLATS

Souris d'agneau et jus truffé, cuisson basse température - 36€

Magret de canard cuit au feu de bois,
escalope de foie gras poêlée sur pain toasté, sauce foie gras - 35€
Magret de la Ferme de Berchat - Corrèze

Thon rossini juste saisi, sel de truffe - 37€

Saint-Jacques juste poêlées, beurre et thym, 6 pièces - 38€

Cœurs de ris de veau rôtis, crème de morille - 36€

Sélection de viandes, voir ardoise

ACCOMPAGNEMENTS

Frites maison - Écrasé de pomme de terre truffé
Risotto parmesan et sa tuile de parmesan - Poêlée de légumes oubliés

FROMAGES - 12€

Brie truffé et pain toasté
et Cabécou rôti

DESSERTS DE NOS PÂTISSIERS

Le Banoffee spécialité maison - 11,50€

Profiterole géante 1/2/3 choux au choix -
9€ / 12€ / 14€
*Sauce chocolat maison,
glace chocolat noir ou blanc ou lait et chantilly maison*

Baba au rhum maison XXL - 11,50€
*Chantilly vanille bourbon, boule de glace baba au rhum
et pipette de Don Papa*

Tarte citron revisitée - 11,50€
Sablé breton, crème citron, meringue française

Pain perdu XXL - 12€
Sauce Kinder

Paris Brest XL - 11,50€

Suggestion

