

Menu L'inspiration du Chef

Saumon Fumé sur son lit de Crème de Pois-Chiche Tiède, Cacahuètes Toastées, Croûtons et Huile de Truffe
ou

Les Tartines Aux Truffes, Cappuccino à l'Ail noir Fumé **Avec Supplément de 10€**

ou

Lobbe de Foie Gras Maison Rôti au Vin Rouge en Terrine, Sur Fond Croustillant

ou

Cocotte d'Escargots Revisitée, Cappuccino d'Ail noir Fumé, copeaux de Jambon Cru, Crispy de Sarrazin

ou

Le Saint Marcellin (IGP) chaud au four, crème de Bresse et son Huile de Truffe
(Le Saint Marcellin (IGP) chaud au four, crème de Bresse **(aux Truffes Supplément de 10€)**)

Cabillaud Réduction Agrumes, Poivre de Timut (doux - pamplemousse), Légumes... Du Moment
ou

Pièce de Quasi de Veau Du Moment Rôtie à la Bourgeoise (UE), Jus Réduit et Pomme Anna
(Pièce de Quasi de Veau Rôtie aux Morilles aux ou aux Truffes Supplément de 10€)

ou

Braisé de Boeuf Basse Température 36 Heures, Légumes... Du Moment, Caramel Agrumes Crème de Bresse
(Braisé de Boeuf Basse Température 36 Heures aux Truffes Supplément de 10€)

Plateau de Fromages Affinés,

Faiselle de Fromage Blanc à la crème de Bresse, Salée - Sucrée, et Accompagnements

Desserts Maison au choix

45€ (fromage ou dessert) 49€ (fromage et dessert)

Menu Homard Bleu, Menu Filet de Boeuf (Depuis 1992)

Une Entrée au Choix

Demi Homard Bleu aux Truffes, Penne Ziti Rigate, Sauce Bisque

ou

Filet de Boeuf (UE) aux Morilles, Jus Réduit, Pomme Anna

ou

Filet de Boeuf (UE) aux Truffes, Jus Réduit, Pomme Anna

Plateau de Fromages Affinés, Faiselle à la crème de Bresse, Salée - Sucrée, et Accompagnements
Desserts Maison au choix

67€ (fromage ou dessert) – 69€ (fromage et dessert)

Le Menu Truffe (Depuis 1992)

La Tartine Aux Truffes

Pomme de Terre, Parmesan, Champignons des Bois, Spum à l'Ail noir Fumé aux Truffes, jus confit
Demi Homard Bleu aux Truffes

Braisé de Boeuf Basse Température 36 Heures, Truffes, Jus Réduit

88,00€ (fromage ou dessert) – 98,00€ (fromage et dessert)

(Menu à Partir de Deux Personnes, Sur Commande et Suivant saison et disponibilité)

La Truffe d'Été

(Tuber-Aestivum)

de **Mai** à **Septembre**

La Truffe de Bourgogne

(Tuber-Uncinatum)

de **Septembre** à **Décembre**

Menu à 88,00€

La Truffe Noire

(Tuber-Mélanosporum)

de **Janvier** à **Avril**

Menu à 98,00€

