

Emotions

Prélude

.....

Le croq'coquillages,
Pain croustillant et farce fine aux coquillages

Beurre iodé, citron confit et salicorne

OU/ET

Les gnocchis

Pomme de terre et châtaigne torréfiée,
artichauts barigoule, noisettes grillées

Réduction de topinambour à la truffe

Ecume légère

.....

La sériole

“Mi-cuite” au Papada Bellota,

Crèmeux de cresson des fontaines et poireaux grillés

Concentration d'une matelote au vin rouge

OU / ET

Le pigeon

Cuit lentement puis saisi au barbecue,

Scorsonères fondants au jus de rôti

Jus condimenté à la baie de Goji et

chutney de poire au clous de girofle

.....

Fraîcheur

.....

Agrumes confits à la vanille, pain d'épices, croustillant

Gianduja

Crème légère aux noisettes

OU

Vacherin exotique, noix de coco,
Sorbet citron vert et gingembre

Emotions

4 escales 78 €

5 escales 95 €

7 escales 120 €

Accord mets & vins

3 verres 45 €

4 verres 55 €

5 verres 65 €

Balade Végétale

5 services 72 €

Accord mets & vins

4 verres 55 €

Accords sans alcool 35 €

Tous nos plats peuvent se prendre
“A la carte ”

Entrée: 28 € Plats: 38 € Desserts: 18 €

Menu enfant

Plat - Dessert - boissons

20 €

Menu Hors boissons prix TTC, service compris
Liste de produits allergènes disponible, sur demande

Balade végétale

Prélude

.....

Les gnocchis

Pomme de terre et châtaigne torréfiée,

artichauts barigoule, noisettes grillées

Réduction de topinambour à la truffe

Ecume légère

.....

Poireaux grillés, laqués au jus de racines,

Crèmeux de cresson des fontaines

Vinaigre de fleurs de sureau et amandes torréfiées

.....

Scorsonères rôtis, mousseline acidulée et
chutney de poire au clou de girofle

.....

Sur un croustillant de pâte sablée,
Crèmeux Guanaja 70% aux épices douces

et agrumes

Sorbet mandarine

OU

Vacherin exotique, noix de coco,

Sorbet citron vert et gingembre

Menu *Du Lundi 22 janvier 2026 au 2 février 2026*

Truffes

160€

Hors boissons

Bouchées apéritives

Gnocchis de pomme de terre truffés,
noisettes torréfiées.

Jus de rôti

Noix de saint jacques rôties,
dentelles de céleri et cresson.

Jus de bardes truffé

Maigre de ligne cuit lentement à la truffe noire,
chou fleur et coquillages cuits en marinière

Beurre iodé

Paleron de bœuf braisé, contisé à la truffe et foie gras
Tagliatelles fraîches

Jus corsé

Brie de Meaux truffé

Entremets façon Opéra, noisettes caramélisées et truffe