



## MENU TOUT TRUFFE / TRUFFLE MENU

**180 € vins compris/ menu pour la table entière**  
**180€ with wines/ menu for the entire table**  
**140 € hors vins / 140€ without wines**

**Fine tartelette aux moules de bouchot et truffe noire, une sauce marinière** / *Delicate tartlet with bouchot mussels and black truffle, served with a marinière sauce*

\*

**Vermicelle doré et bouillon de bœuf, oignons doux, comté, une rappée de truffe et vin jaune** / *Golden vermicelli in beef broth, sweet onions, Comté cheese, a grated truffle, and yellow wine*

\*

**Haricots de Castelnaudary en texture, poitrine et figatelle d'agneau, citron Meyer et truffes noires** / *Castelnaudary beans in various textures, lamb belly and figatelle, Meyer lemon, and black truffles*

\*

**Fleurs de potimarron et pétales de saints jacques de la baie de Seine aux truffes, graines de courge, ventrèche de chez Duler, une crème fumée** / *Pumpkin blossoms and petals of Saint-Jacques scallops from the Seine Bay with truffles, pumpkin seeds, Duler pancetta, and a smoked cream*

\*

**Millefeuille de veau de l'Aveyron truffé, paleron et poitrine confite, ris et cèpes de pays, une mousseline au bethmale, un jus, une sauce blanquette** / *veal fro millefeuille from Aveyron with truffle, braised chuck and confit belly, sweetbreads and local porcini mushrooms, Bethmale cheese mousseline, juice, and a blanquette sauce*

\*

Fromages frais et affinés de l'aude et d'ailleurs truffés par nos soins

\*

**Cookie Guanaja et fleur de sel cœur Arabica , crème glacée truffes croquant à la gruée de Cacao** / *Guanaja cookie and Arabica heart salt, cacao and truffle ice cream*

*Tarifs nets et service inclus*  
*Services and taxes included*