

MENU AUTOUR DE LA TRUFFE MELANOSPORUM

190€ boissons comprises - 140€ hors boissons



Gnocchis de céleri aux truffes et comté extra
liés au consommé de bœuf et vin jaune, une émulsion de livèche

Tagliatelles de seiche, ventrèche de chez Duler et parmesan,
truffes melanosporum, une crème légère fumée

Noix de saint-Jacques de la baie de Somme servies en coquille,
gratinées, chanterelles, truffes et croûtons

Sole farcie aux homards bleus, haricots de Paimpol
liés au jus de têtes truffé

Faux-filet de bœuf Wagyu de la ferme de Tao, cardons de chez Muriel,
pommes dauphines truffées, jus de bœuf à la Périgourdine

Les fromages frais et affinés de l'Aude et d'ailleurs, truffés par nos soins

Flan feuilleté au chocolat, crémeux Baileys et truffes fraîches

*Servi pour l'ensemble de la table, uniquement le soir - Notre pain est fait maison
Prix, service compris - Liste des allergènes à disposition sur demande*

SEASONAL TRUFFLE MENU

€190 drinks included - €140 drinks not included



Celeriac gnocchi with truffles and Comté,
served with beef consommé and vin jaune, lovage emulsion

Squid tagliatelle, Duler belly bacon and Parmesan,
Melanosporum truffles, lightly smoked cream

Scallops from the Bay of Somme, served in the shell,
gratinéed, with chanterelles, truffles and croutons

Sole stuffed with blue lobster, Paimpol beans
in truffled lobster head juice

Wagyu Beef Striploin from Tao Farm, cardoons from Muriel,
truffled pommes dauphines, Périgord-style beef jus

Fresh and aged cheeses from Aude and beyond, truffled by us

Chocolate puff pastry flan, Baileys cream and fresh truffles

*Served for the entire table, evenings only - Our bread is homemade
Price includes service - Allergen information available upon request*