

Menu Confiance

Du mardi au samedi

Foie gras de canard mi- cuit, anguille fumée, orange sanguine et gingembre

Lieu jaune de petit bateau, poireaux, sauce bergamote

Brocoletti, amande, bouillon de volaille à la fève tonka

Paleron de bœuf confit, tortellini herbacé

Crèmeux chocolat Ocoa, vanille fumée, écume sarrasin

-70-

Pour accompagner votre soirée :

Truffe noire du Périgord (7 grammes),

Gnocchi de pomme de terre, sauce crémeuse à la truffe noire

-25-

Menu Affinité

Du mardi au jeudi et samedi midi

Saumon mariné et fumé, yuzu, oxalis

Paleron de bœuf confit, tortellini herbacé

Crèmeux chocolat Ocoa, vanille fumée, écume sarrasin

-50-

Brillât Savarin à la truffe noire

-14-

Prix net en euro. TVA et service inclus