

Signature

Pour déjeuner à la carte

Pâté en croûte, canard colvert, perdreau et foie gras de canard	29
Tourteau en fine raviole de radis, curry madras et pomme	35
Vol au vent de racines à la truffe noire melanosporum	45
Gnocchi de pomme de terre, sauce crémeuse, caviar osciètre	75
Noix de Saint-Jacques de Granville, radis et géranium	65
Lièvre à la royale en deux services	75
Fromages affinés	19
Brillat Savarin à la truffe noire	21
Gourmandises de Morgane Raimbaud :	
Noisette « Tonda Gentile Trilobata », panna cotta, praliné	21
Vacherin aux agrumes de Bompas, saveurs de pinède	21

Harmonie

Menu sur le thème de la truffe noire melanosporum

- 220 -

Résonance

Libre inspiration du chef

- 140 -

Instant

Déjeuner en quatre temps

- 59 -

Pour accompagner votre menu :

Un plat à la truffe noire

- 30

Accord mets et vins :

Quatre verres

- 45 -

Six verres

- 75 -

Prix nets en euros. TVA et service inclus.