



MENU TRUFFE NOIRE/ 180€
*Le Chef met à l'honneur la truffe noire Mélanosporum
dans un menu unique en 5 services*

Accord mets et vins / 50€

Accord mets et vins d'exception / 80€

NOTRE CUISINE

S'inspire de notre histoire et de nos rencontres.

Fait la part belle aux produits de qualité et de saison.

Entre gourmandise et créativité, classicisme et modernité.

« C'est en forgeant qu'on devient forgeron. »

TOPINAMBOURS DES JARDINS DE MA PETITE
dans l'esprit d'un cappuccino au café et Pedro Ximenez

CAILLE DE PIERRE DUPLANTIER
marbrée au foie gras, artichaut violet en vinaigrette barigoule truffée

BAR DE LIGNE DE NOIRMOUTIER
feuille à feuille de céleri, extraction des jus comme un beurre blanc

FILET DE VEAU DE LAIT DE L'AVEYRON
rôti au sautoir, panais, condiment à l'ail noir du Gers et sardine fumée

AFFINAGE (+15€)
fromages d'ici sélectionnés par nos soins

MILLEFEUILLE DE CRÊPES
ganache chocolat-caramel, fleur de cazette et fève de Tonka