

## **MENU VOYAGE**

**65€ en 3 Services OU 79€ en 4 Services**

Pressé de foie gras comme un maki,  
aux figues et Banyuls – **29€**

**OU**

Ravioles de langoustines, bouillon thaï – **29€**

=====

Thon rouge des Sables d'Olonne,  
cèpes, ail noir, prune – **45€**

**ET / OU**

Noisette de biche de la Forêt de Tronçais,  
jus de cacao – **55€**

=====

Raviole de mangue et fruits exotiques - **15€**

## **MENU CHAMPIGNONS - 99€ -**

**Ce menu est servi pour l'ensemble de la table**

Caviar de Neuvic, morilles d'automne des sapins  
et choux fleurs – **29€**

\*\*\*\*\*

L'oeuf parfait bio,  
aux truffes d'Auvergne – **35€**

\*\*\*\*\*

Coquille Saint -Jacques rôties aux cèpes – **60€**

\*\*\*\*\*

Boeuf Wagyu de Clovis Pacaut,  
jus de truffes et saké du Levant – **55€**

\*\*\*\*\*

Brillat-Savarin aux truffes – **15€**

\*\*\*\*\*

La poire, la morille et la vanille – **15€**

# **CARTE AUTOMNE**

**2025**

---

## ***MENU GOURMAND – 49 € -***

Pâté croûte de nos volailles au foie gras et cèpes – **15 €**

=====

Esturgeon « Bio » mi-fumé, crème de caviar de Neuvic,  
autour du choux – **29 €**

=====

Praliné, vanille, noisettes et chocolat - **12 €**

*Les prix indiqués devant chaque plat sont les prix à la carte*  
*Les prix sont nets, service compris*