## *MENU GOURMAND*

**- 49 € -**

Pâté en croûte des volailles de Valentin

au foie gras – **18 €**

**********

Dos de cabillaud mi-fumé, jus de vanille – **29 €**

**********

Marron glacé, vanille, chocolat – **15 €**

## *MENU DECOUVERTE*

**- 69 € -**

Charlotte d'esturgeon bio fumé, beurre de caviar de Neuvic

aux algues et citron noir – **25 €**

**********

Tourte de perdreau rouge, choux et foie gras – **39 €**

**********

Figue rôtie, pistache et macarons **- 15 €**

***Les prix indiqués devant chaque plat***

***Sont les prix à la carte***

***Tous nos prix sont net service compris***

## *MENU VOYAGE*

## *- 79 €*

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

Dashi de St jacques, yuzu et vieux soja *– 29 €*

**********

Raviole de tourteau & homard, mandarine,

bouillon de crustacé *– 45 €*

**********

Bœuf d'Aubrac maturé bio de la Famille Coutarel,

jus de cèpes, saké les Larmes du Levant

prunelles sauvages *- 45 €*

**********

Mangue, passion, vanille & pain d'épices *- 15 €*

## *MENU TRUFFES & CHAMPIGNONS - 99 € -*

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

Pressé de foie gras, aux truffes et cèleri*– 29 €*

*&*

Œuf parfait truffes noires, émulsion truffes blanches*– 35 €*

*&*

Coquilles St jacques rôties aux cèpes,

gnocchi aux pieds de cochons *– 55 €*

*&*

Déclinaison de lièvre à la royale en 3 cuissons,

autour de la truffe et du foie gras *– 55 €*

*&*

Brillat-Savarin aux truffes *– 15 €*

*&*

Mangue, passion, vanille & pain d'épices