

# MENU GASTRONOMIQUE À

**44,90€**

## Mise en bouche

\*\*\*\*\*

## Entrées au choix

Trilogie de foie gras de canard (*bouchon de foie gras Mi-cuit  
à L'hydromel et pollen, crème brûlée au Foie-Gras  
et maki de Homard au Foie-Gras et Miso*)

**Ou**

Cassiolette de Ris de veau à la Guanciale et pleurotes

## Plats au choix

Filet de bœuf, sauce au vieux porto Truffe et ail noir

**Ou**

Noix de St-Jacques sautées, crème Dubarry crosne et Linguine

**Ou**

### **Supplément + 10€**

Vol au vent au Ris de veau de cœur  
Cerveau de veau et quenelle, sauce financière à la truffe blanche  
d'Alba et champignons miniatures

**Ou**

### **Supplément + 15€**

Homard Entier décortiqué flambé au whisky  
sauce aux cèpes bouchons Ail des Ours et  
piment Gochugaru sur Linguine

## Assiette de deux fromages affinés

\*\*\*\*\*

Desserts au choix. (Voir la carte des desserts)

