

# DÉCOUVERTE 95 €

## L'Amuse-Bouche

*Appetizer*



**Le Mystère de l'Œuf,**  
en neige, brioche en grosse chapelure croustillante,  
jus de truffe légèrement crémé  
*The egg mystery, whisked egg whites,  
crispy brioche crumble, slightly creamed truffle juice*



**Le Saint Pierre,**  
cuit au naturel, condiments d'anchois,  
câpres, pignons de pins torréfiés,  
chipirons et haricots verts liés au pistou de riquette  
*John Dory, cooked natural, anchovy seasoning,  
capers, roasted pine kernels,  
squid and green beans in a pesto rocket salad*

ou *or*

**L'Agneau du Limousin,**  
le carré rôti en croûte de chèvre de Rocbaron,  
cannelloni de courgettes,  
bonbons d'agneau aux herbes, jus d'ail noir  
*Roasted rack of Limousin lamb in a Rocbaron  
goat cheese crust, zucchini cannelloni,  
lamb candy with herbs, black garlic juice*



## Le Pré-dessert

*Pre-dessert*



**Le Grand Cru Macae 64 %,**  
tablette fondante,  
glace et praliné aux noix de pecan caramélisées  
*Macae 64 % Grand Cru, melting bar,  
caramelized pecans nuts praline and iced*

# DÉ LA FOURCHE À LA FOURCHETTE 125 €

## L'Amuse-Bouche

*Appetizer*



**Le Topinambour,**  
en fin velouté à l'huile de noix,  
tagliatelles virtuelles à la truffe  
*Delicate Jerusalem artichoke veloute with nut oil,  
truffled virtual tagliatelle*



**L'Œuf Nouvelle Version,**  
au plat, le jaune moelleux au beurre noisette  
et à la fleur de sel,  
croûtons de pain de campagne truffés  
*Egg new version, pan-fried, soft yolk in browned butter  
and « fleur de sel » salt, truffled country bread croutons*



**L'Aubergine,**  
en carpaccio, gratinée au Parmigiano Reggiano,  
crème infusée à la fleur de thym et truffe  
*Eggplant carpaccio browned with Parmigiano Reggiano,  
thyme-infused cream and truffle*



## Le Pré-dessert

*Pre-dessert*



**La Mandarine,**  
confite à la truffe,  
crémeux et mousse Jivara lacté, sorbet mandarine  
*Confit tangerine with truffles,  
milky jivara mousse, tangerine sorbet*

# SIGNATURE 175 €

## L'Amuse-Bouche

*Appetizer*



**La Langoustine et le Poulpe,**  
inspirés d'un sashimi assaisonné au futaba,  
anguille fumée, glace au jus de yuzu

*Inspired by futaba seasoned sashimi  
langoustine and octopus, smoked eel,  
yuzu juice ice cream*



**Le Caviar de Sologne,**  
sur une pissaladière d'oignons nouveaux, façon tatin,  
crème réduite aux parfums d'anchois et romarin

*Caviar from the Sologne area,  
on a spring onion pissaladière tatin,  
anchovy and rosemary scented reduced cream*



**Le Turbot Sauvage,**  
grillé, poireaux fondants, vinaigrette truffée,  
sabayon moutardé

*Grilled wild turbot, melting leeks,  
truffled vinaigrette, mustard sabayon*



**Le Pigeon du « Chapon Bressan »,**  
à la royale, spaghetti de céleri-rave truffé,  
tourte Pasqualine, sauce liée au foie gras

*"Chapon Bressan" pigeon, truffled celeriac spaghetti,  
pasqualine pie, foie gras thickened sauce*



## Le Pré-dessert

*Pre-dessert*



**La Pomme,**  
sorbet Granny Smith, billes de pomme, fraîcheur asiatique

*Granny smith sorbet, apple beads, asian freshness*