

Menu L'inspiration du Chef

Saumon Fumé Maison, Crème de Pois-Chiche, Cacahuètes Toastées, Croûtons, Huile de Truffe
ou

Les Tartines Aux Truffes, Cappuccino à l'Ail noir Fumé **Avec Supplément de 10€**

ou

Lobbe de Foie Gras Maison Rôti au Vin Rouge en Terrine Sur Fond Croustillant, Ketchup de Bourgogne

ou

Cocotte d'Escargots Revisitée, Cappuccino d'Ail noir Fumé, copeaux de Jambon Cru, Crispy de Sarrazin

ou

Le Saint Marcelin (IGP) chaud au four, crème de Bresse, Huile de Truffe

(Le Saint Marcelin (IGP) chaud au four, crème de Bresse **(aux Truffes Supplément de 10€)**)

Cabillaud Réduction Agrumes & Kalamansi, Risotto de Tempestine à l'Ail Des Ours

ou

Filet d'Agneau (UE) Rosé, Rôti Beurre Demi-Sel, Romarin Sarriette Ail en Chemise **(Supplément de 5€)**

ou

Pièce de Quasi de Veau Du Moment Rôtie à la Bourgeoise (UE), Jus Réduit, Pomme Anna

(Pièce de Quasi de Veau Rôtie aux Morilles ou aux Truffes Supplément de 10€)

ou

Braisé de Boeuf Basse Température 36 Heures, Légumes...Du Moment, Caramel Agrumes Crème de Bresse

(Braisé de Boeuf Basse Température 36 Heures aux Truffes Supplément de 10€)

Plateau de Fromages Affinés, Faisselle à la crème de Bresse, Salée - Sucrée, et Accompagnements

Desserts Maison au choix

46€ (fromage ou dessert) 49€ (fromage et dessert)

Menu Homard Bleu, Menu Filet de Boeuf (Depuis 1992)

Une Entrée au Choix

Demi Homard Bleu aux Truffes, Pâtes Cellentani, Sauce Bisque

ou

Coeur de Ris de Veau Confit à la Bourgeoise aux Truffes (UE), Jus Réduit, Pomme Anna

ou

Filet de Boeuf (UE) aux Morilles, Jus Réduit, Pomme Anna

ou

Filet de Boeuf (UE) aux Truffes, Jus Réduit, Pomme Anna

Plateau de Fromages Affinés, Faisselle à la crème de Bresse, Salée - Sucrée, et Accompagnements

Desserts Maison au choix

68€ (fromage ou dessert) – 72€ (fromage et dessert)

Le Menu Truffe (Depuis 1992)

(Menu à Partir de Deux Personnes, Sur Commande et Suivant saison et disponibilité)

La Truffe d'Été

(Tuber-Aestivum)

de **Avril** à **Septembre**

La Truffe de Bourgogne

(Tuber-Uncinatum)

de **Septembre** à **Décembre**

Menu à 88,00€

La Truffe Noire

(Tuber-Mélanosporum)

de **Décembre** à **Avril**

Menu à 98,00€

