

## MENU

- \* Tartare et carpaccio de noix de coquilles St Jacques, pétales de truffe « Tuber Melanosporum » de notre région



Cuisses de grenouilles poêlées, pommes de terre « ratte » au caviar osciètre Prestige, crème d'ail et persil frit



- \* Langoustine et ris d'agneau à la plancha, crème de crustacés et marrons



Escalope de Foie gras de canard poêlé, purée de topinambours à l'huile de truffe « maison » la vraie, jus au vinaigre de framboise.



- \* Tournedos de filet de cerf en aiguillettes rosées, sauce grand veneur, crème de potimarron



Chèvre frais, éclats de Picodon à l'huile de truffe « maison » la vraie



Soufflé chaud au Grand Marnier, glace Plombières



Petits fours & Friandises

*Menu Complet à 159 euros*

- \* *Menu en 3 Plats, Fromage & Dessert à 139 euros*

*« Au fil des saisons, autour de son menu surprise, le Chef vous fait voyager à travers de nouvelles saveurs pour vous faire découvrir la richesse du répertoire gastronomique Français »*