

Menu 130 € / 65 €

Starter, main course, cheeses and dessert

Entrée, plat et dessert 110 € / 50 €

Starter, main course and dessert

Entrée et plat ou plat et dessert 85 € / 35 €

Starter and main course or main course and dessert

Accord mets et vins en fonction du menu choisi

Sélectionné par notre sommelier

Selected by our sommelier

La truffe noire 40 €

Black truffle

*Choisissez votre plat, nous râperons de la truffe noire
devant vous pour exalter au mieux son parfum*

*Choose your dish, we will shave the truffle right in front of you
to reveal its impressive and penetrating aroma*

DÉJEUNER

Hiver/Winter 2019

Pinces de homard, navets, agrumes

Lobster claws, turnips, citrus fruits

Pigeon de Racan, pommes de mer, cima di rapa

Pigeon from Racan, sea apples, cima di rapa

Fromages

Cheeses

Bananes cuites et crues, citron et poivre vert

Raw and cooked banana, lemon and green pepper