

## LA TRUFFE

- 100 € -

- SUR RÉSERVATION –  
- POUR L'ENSEMBLE  
DES CONVIVES -

## ŒUF

*Soufflé, Truffe Mélanosporum, Mouillette*

## SAINT-PIERRE

*Lamelles d'Asperges, Céleri, Truffe  
Mélanosporum*

## VEAU DE L'AVEYRON

*Côte « Label Rouge », Tagliatelle à la  
Truffe Mélanosporum, Jus d'Arbois*

## FROMAGE

*Plateau de nos régions*

## CLÉMENTINE

*Glacé sur Biscuit, Pulpe d'Agrume*

## CHOCOLAT

*Crèmeux sur Sablé,  
Cacahuètes Caramélisée,  
Caramel Beurre Salé, Glace Vanille*

## LA TRUYÈRE

- 45 € -

### SAINT-JACQUES

*En croustillant, Sauce façon « Caesar »,  
Poireau (19€)*

*ou*

### FOIE GRAS

*Terrine Fumée, Abricot en Chutney,  
Raviole Cèpes et Girolles (19 €)*

### PIGEON

*Cèpes, Pommes Dauphines, Fèves,  
Jus d'Arbois (25 €)*

*ou*

### POISSONS SAUVAGES

*En Nage, Jus de Crustacés,  
Petits Légumes (25 €)*

### FROMAGE

*Plateau de nos régions (13 €)*

- à commander en début de repas -

### CLÉMENTINE

*Glacé sur Biscuit, Pulpe d'Agrume (14 €)*

*ou*

### CHOCOLAT

*Crèmeux sur Sablé,  
Cacahuètes Caramélisée,  
Caramel Beurre Salé, Glace Vanille (16 €)*

## TERROIR

- 34 € -

MENU PROPOSÉ TOUS LES  
JOURS, SOUS FORME DE  
SUGGESTIONS

EXEMPLE :

### JEUNES POIREAUX

*Fumés par nos soins, Noix de Jambon du  
Carladez, Mesclun (14 €)*

### LOTTE

*Effeillé de Pomme de Terre  
façon « Estofinado », Œuf Mollet (19 €)*

### FROMAGE DE RÉGION

### BRIOCHE

*Façon « Amandine », Pomme Cuite,  
Glace à la Vanille de Bourbon (12€)*

## LIBRE COURS

- 80 € -

- POUR L'ENSEMBLE DES  
CONVIVES-

DÉGUSTATION DE  
L'ENSEMBLE DU MENU

« LA TRUYÈRE »  
(SIX PLATS)

## METS ET VINS

- 25 € -

- TROIS VERRES DE VIN PAR  
PERSONNES-

SÉLECTION DE VINS EN  
ACCORD AVEC VOTRE  
MENU

**ENFANT** (- DE 12 ANS)

- 15 € -

SUGGESTION DU CHEF

GOURMANDISE

*Dessert du Chef selon les idées du jour*

**ROMAIN BOUËTARD**

Service compris – Prix nets

- Sous réserve de Modifications -