

LA TRUFFE

- 80 € -

- 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

CHOCOLAT « AFTER EIGHT »

Craquant, Sorbet Menthe

LA TRUYÈRE

- 37 € -

GAMBAS

*Tandoori, Bouillon à l'Orientale (19 €)
ou*

CANARD

*Foie Gras, Dattes,
Ecume de Sésame (19 €)*

VEAU DE L'AVEYRON

*Choux Chinois, Sauce Aromate (22 €)
ou*

SAINT-PIERRE

*En aiguillettes, Asperge, Cébette,
Piquillos, Jus d'Arbois (25 €)*

FROMAGE

Plateau de nos régions (13 €)

- à commander en début de repas -

CHOCOLAT « AFTER EIGHT »

*Craquant, Sorbet Menthe (16 €)
ou*

PAIN D'ÉPICES

*En Pain Perdu, Mousse Miel,
Sorbet Réglisse (15 €)*

TERROIR

- 29 € -

PORC DU CARLADEZ

*Pied de cochon en Croustilles,
Croquante de Légumes,
Jus Noisette (14 €)*

ou

ESCARGOTS DE NADAILLAC

*Tarte fine, Oignon doux,
Ecume au Lard (15€)*

AGNEAU DE L'AVEYRON

*Artichaut « Barigoule », Marron (21 €)
ou*

BAR

*Effeillé de Pomme de Terre façon
« Estofinado », Œuf Mollet (21 €)*

FROMAGE

Plateau de nos régions (13 €)

- à commander en début de repas -

MARRON

*Glacé en Mousse,
Sorbet Fromage Blanc d'Ecir (14 €)*

ou

FIGUE

Glacé sur Biscuit, émulsion Cacao (14 €)

LIBRE COURS

- 60 € -

- POUR L'ENSEMBLE DES
CONVIVES-

DÉGUSTATION DE
L'ENSEMBLE DU MENU
« LA TRUYÈRE »

METS ET VINS

- 20 € -

- TROIS VERRES DE VIN PAR
PERSONNES-

SÉLECTION DE VINS EN
ACCORD AVEC VOTRE
MENU

ENFANT (- DE 12 ANS)

- 12 € -

SUGGESTION DU CHEF

GOURMANDISE

Dessert du Chef selon les idées du jour

Service compris – Prix nets

ROMAIN BOUËTARD