



MENU SIGNATURE

SIGNATURE MENU

104 € hors boissons / menu pour la table entière
104 € without beverage / menu for the entire table

Fricassée de légumes Audois, cuisinés en Barigoule,
truffes noires, toasts aux condiments

*Fricassee seasonal vegetables, black truffles, seasoning
toasts*



*

Médailon de homard breton, butternut, cèpes et
sauce civet

*Britanny lobster, butternut porcini mushrooms and stew
sauce*

*

Saint-Pierre grillé, Fenouil pluriel, un jus à la
clémentine corse

*Grilled John dory with declination of fennel, a
clementine juice*

*

Filet de bœuf d'Aubrac foie gras et joues de boeuf,
carottes et pommes nouvelles aux truffes noires une
sauce Périgourdine



*Aubrac beef filet with foie gras and beef cheek carrots,
dauphines potatoes with black truffles a perigourdine
sauce*

*

Chariot de fromages frais et affinés truffés par nos
soins

Fresh and ripened cheese with truffles

*

Poire William confite, noix de pecan caramélisées et
crèmeux arabica, mascarpone et vanille bourbon

*Preserved pear William, pecan nuts caramelized,
mascarpone and Bourbon vanilla*

Tous les plats des menus peuvent être servis à la carte
45€ une entrée, 50€ un poisson, 50€ une viande, 20 € un
dessert ou fromage

All the dishes on the menus can be served "à la carte"
*45 € a starter, 50 a fish course, 50 € a meat course, 20€ a dessert
or cheese*

Notre pain est fait maison
Our bread is home-made

Tarifs nets et service inclus
Services and taxes included