



## Menu Truffe — 140 €

Le Chef vous propose une balade gourmande, élaborée avec ce produit exceptionnel qu'est la Truffe Noire en cette saison

---

### Balade Terre et Mer

### Gourmandises des Saisons — 75 €

**Huîtres d'Olivier Laban** : Sushis Tourteau et Tomburi, gelée d'Eau de Mer, Aloe-Vera glacé  
Ou

**Foie Gras** : Poché dans un Lait de Coco, Boudin blanc Noisette et bouillon Butternut's  
Ecume Tom Yang

=====

**Pigeon de Mios** : Poitrine bardée de Ventrêche, Pruneaux et cuisse croustillante,  
Chou, Marrons et Shitakés  
Ou

**Saint-Jacques** : Ravioles de Betterave à l'Huile de Noix, Cresson, Cerfeuil tubéreux  
Et Truffe Noire

=====

Le Chariot de Fromages

**Les Fromages** : Ou

Chantilly de Brie et Gouda à la Truffe

=====

**La Tradition** : Soufflé chaud au Grand-Marnier  
ou

**Pîna-Colada** : Mousseux Créole et cœur Ananas Coriandre, Dacquoise Coco et gelée Rhum

---

Menu Semaine à 48 € du Mardi au Vendredi,  
Midi et Soir sauf jours fériés et Week-End