

LES ENTREES

Médailon du petit lobe de foie gras de canard , mariné au vin rouge épicé 20

Escalope de Foie gras de Canard grillée sauce Balsamique et asperges vertes 25

Saucisson chaud de canard et pomme de terre confite 18

Asperges blanches tièdes, compotée d'agrumes tranchée à l'huile d'olive 15

LA TRUFFE

Brouillade aux truffes 30

La tartine de truffe,

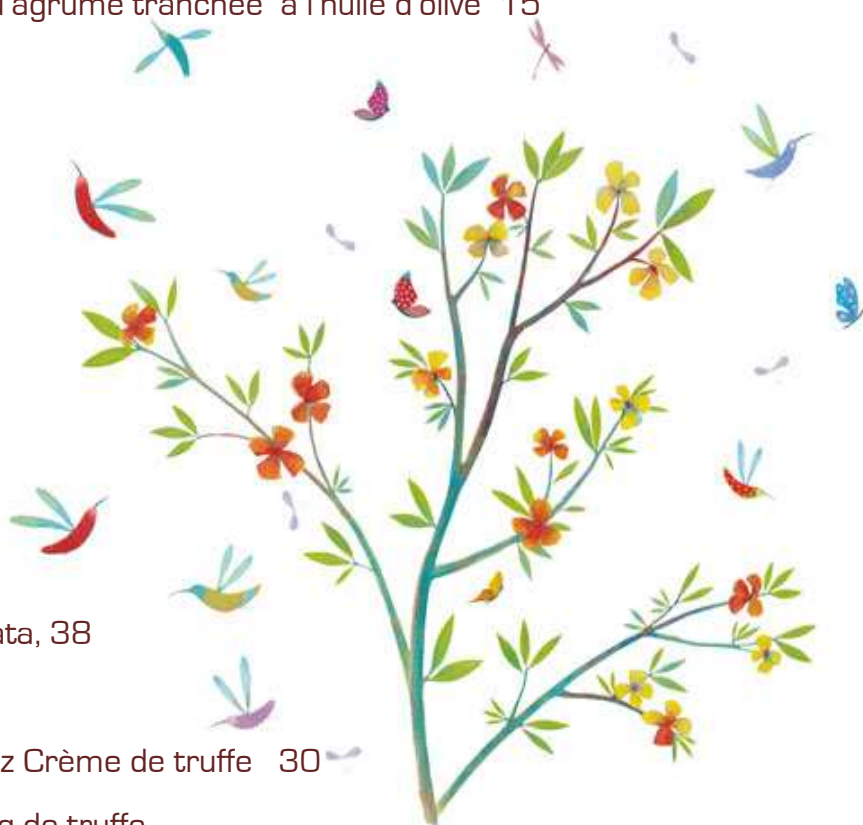
tapenade de truffe et gras de Colonnata, 38

Chipola de truffe et Mousseron

sur un lit de fettucelle à la farine de riz Crème de truffe 30

Le Foie gras de canard contisé de 20g de truffe

cuit en croûte de feuilletage, Sauce Périgieux 60



LES POISSONS ET CRUSTACES

Dos de bar rôti, en croûte d'herbes et Belota, Haricots coco jus de veau	28
Noix de coquilles St Jacques sauce vierge	28
Dos de Cabillaud , « façon Grenobloise »	25

LES VIANDES LES VOLAILLES LES ABATS

Fricassé de ris de Veau au Porto et légumes confits croquants	28
Entrecôte sauce Bordelaise	22
Suprême de Pintade truffé sous peau Sauce Albufera	25
Filet de Bœuf Rossini	45
Jarretton de Bœuf de 36h, et foie gras de Canard poêlé et son bouillon	25

LES FROMAGES

L'assortiment du plateau de fromages	9
Le Rocamadour rôti et miel de Bourdaine	7
Caillé de Chèvre truffé	9

LES DESSERTS

Les profiteroles glace gingembre et caramel d'abricot tiède à l'Armagnac	12
Chocolat lacté et Fressinette à la Sauge	12
Le soufflé au Grand Marnier et granité d'orange	14
Tarte fine aux pommes et Sorbet de Cidre	12
Glace à la Truffe et caramel au beurre salé	12
Soufflé glacé aux noix et sa liqueur , fondant aux noix	12

