

# Menu « Lunch »

Servi uniquement pour le déjeuner

40€

Entrée plat ou plat dessert 30€

Asperges blanches servies tièdes  
compotée et vinaigrette d'agrumes

Dos de Cabillaud, façon Grenobloise

Ou

Jarretton de Bœuf de 36h, foie grillé  
accompagné de son bouillon

Soufflé glacé aux noix et sa liqueur,  
gâteaux fondant aux noix

TVA incluse 7%

# Menu du Mois

## Menu à 50€

Escalope de Foie gras de Canard grillée aux asperges Vertes

Pintade Truffée sous peau Sauce Albufera

Ou

Bar en croûte d'herbe et de Belota,  
haricots coco et jus de Veau

Profiteroles glace au gingembre et  
caramel d'Abricot tiède à l'Armagnac

## Menu des Enfants de moins de 12ans 25€

Asperges blanches vinaigrette et ciboulette

Ou

Paté au foie gras de canard

Pièce de Bœuf

Et poêlée de légumes du moment

Les Petits cornets de glace

Tva 7% incluse

# Menu autour de la Truffe

100€

Tartine, tapenade de truffe et gras de Colonnata

Sashimi de Coquille Saint-Jacques truffé

Chipolla de truffe et de Mousseron  
Sur fetucelle à la farine de riz, crème de truffe

Pièce de Bœuf Rossini

Caillé de Chèvre frais truffé

Glace à la truffe et caramel au beurre salé

TVA 7% incluse