



MENU TRUFFE

Truffle Menu

PROPOSÉ DU 01 DÉCEMBRE 2026 AU 02 JANVIER 2027
FROM DECEMBER 1ST 2026 TO JANUARY 2ND 2027

Carpaccio de Saint-Jacques, truffe noire, tartare de pois chiches de Sault
Scallop carpaccio, black truffle, Sault chickpea tartare

Œuf parfait, sauce hollandaise à la truffe, toast de pain aux farines locales
Slow-cooked egg, truffled Hollandaise sauce, toasted bread made with a blend of Provençal flours

Pithiviers de filet de bœuf, foie gras et truffe noire, jus corsé
Beef fillet Pithiviers, Foie gras and black truffle, rich gravy

Tartelette de Saint-Félicien, truffe noire, salade de mâche
Saint-Félicien tartlet, black truffle, lamb's lettuce salad

Soufflé au chocolat, crème glacée à la truffe
Chocolate Soufflé, truffle ice-cream

110€ par personne
€ 110 per person



TABLEAU DES ALLERGÈNES DISPONIBLE SUR DEMANDE | PRIX NETS EN EURO | TAXES ET SERVICES COMPRIS
ORIGINE DES VIANDES: FRANCE

ALLERGENS LIST AVAILABLE UPON REQUEST | PRICES IN EUROS | TAX AND SERVICE INCLUDED
MEAT ORIGIN: FRANCE