

## **MENU GRANDE TABLE 64 €**

Supplément accord mets et vins (sur les 4 plats du menu) 30 €  
(le menu est conseillé pour l'ensemble de la table)

Mise en bouche gourmande de saison

\*\*\*

### **Cromesquis d'Oeuf de ferme,**

Oeuf parfait en Cromesquis cuit à 63° / Soufflé à la Truffe  
duxelle de champignons sauvages / essence de truffes

ou

### **Soupe en croûte Bourgeoise,**

Foie gras et ris de veau cuisinés / bouillon gourmand  
et quenelles de volaille à la Truffe

\*\*\*

### **Bacalao,**

Juste cuisson à 64° / aïgo bullido / oignons des Cévennes  
boudin noir & pomme confites / lard paysan séché

ou

### **Chevreuil de chasse,**

Cuit en tournedos au sautoir / légumes racine  
navets de Pardahian / sauce grand Veneur

\*\*\*

### **Les Pâturages ...**

Fromages de garde, du Pays et d'autres régions

\*\*\*

### **Tonka fusion,**

Chocolat Plantation / crémeux Tonka / coulis cacao cuivré