

## MENU GRANDE TABLE 78 €

Supplément accord mets et vins sur les 4 plats du menu 38 €  
(le menu est conseillé pour l'ensemble de la table)

Mise en bouche gourmande de saison

+++

### LE HOMARD EN RAVIOLE

Royale de coffre - salpicon au citron vert et gingembre frais

OU

### CROMESQUIS D'OEUF DE FERME & TRUFFE D'AUTOMNE

Cuit À 63° - Duxelle de champignons - soufflé Truffe - jus réduit

+++

### LE MERLU DE PALANGRE EN POT AU FEU

Bouillon tranché - boudin noir & pomme - brandade fumé

Lardo di Colonata - Parpadelle de calamars

OU

### FILET DE BICHE DE VENAISON

Tubercules & Rhizomes glacés - sauce Salmis - fruits rouges

+++

Les Pâturages

Fromages de garde du Pays et d'autres régions

+++

### LA POIRE WILLIAM EN TEXTURE

Crèmeux Tiramisu - sauce chocolat Noir du Mexique - Terre de noisettes