

## LES ENTREES...

- Cromesquis d'Oeuf de ferme & Truffe Noire,**  
duxelle de champignons sauvages  
jus truffé & soufflé à la Truffe Melano 35€
- Langoustines en ceviché,**  
légèrement pimenté d'agrumes d'ici / verjus-mangue  
transparence au caviar noir du Périgord Perle Noire 39€
- Noix de Saint-Jacques,**  
Saisies au beurre d'algues & écume / petits boudins pochés  
velouté clair de choux fleur / semoule verte 36€
- Anchois de Méditerranée,**  
Marinés au vinaigre de Banyuls 15 Ans / huile d'olive de la Baillaury  
pommes grenaille en escabèche, tomates aux herbes bio & poivrons doux 30€