

## **MENU SIGNATURE 86 €**

Supplément accord mets et vins sur les 5 plats du menu 40 €  
(le menu est conseillé pour l'ensemble de la table)

Mise en bouche gourmande de saison

\*\*\*

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

Cromesquis d'oeuf parfait à 63° / duxelle de champignons  
sauvages / jus truffé / soufflé à la Truffe

\*\*\*

### **Homard bleu,**

juste raidis / beurre d'orange / butternut  
Carbasses torréfiées

\*\*\*

### **Lièvre de Chasse à la Royale,**

Lièvre à la Royale 1771, fine purée de panais en texture  
jus réduit en salmis

\*\*\*

### **Les Pâturages**

Fromages de garde, du Pays et d'autres régions

\*\*\*

Rafraîchi d'agrumes au Campari

\*\*\*

### **Chocolat grand Cru en Textures,**

Crémeux chocolat & copeaux, sablé cacao, biscuit mousse