



Ô MENU

LA CARTE

LE CHEF

CAFÉTERIE

DIGESTIFS

NOS ARTISANS

TRUSQUIN  
Chef-Décorateur

## ENTRÉES

### Lentillon Champagne - Coque du Croisic - Safran

Bavarois de lentilles "blondes de champagne", coeur coulant de coques, safran, les coquillages sautés à l'instant • 17€

### lièvre - Achillée - Cerfeuille Tubéreux

Le filet chassé, puis roulé, tartiné de cerfeuilles boules dans un bouillon pur gibier, feuilles d'Archillée, cerfeuilles rotis en chapeaux pointus • 19€

### Foie gras - Poire

Foie gras de canard confit plongé dans un vin rouge moelleux, pressé entre deux tranches de poires séchées, pourpiers d'hiver "claytone" • 21€

### Truffe Noire - Topinambour - Hélianthis

Truffes Noires de Gérald CALVIER et topinambour blanc "Hélianthis", gratiné d'un sabayon topinambours violet-Mélanosporum • 26€

## PLATS

### Sandre - Bière Brune

Filet braisé à la bière brune, carottes "Chantenay" glacées à la bière, crémeuse de carottes blanches noircies • 19€

### Filet de Salers - Cynorhodon

supplément Truffe 16€

Filet de boeuf de race Salers rôti au jus de Cynorhodon sauvages, déclinaison d'Agatha, cébettes grillées • 23€

### Saint-Pierre - Matcha

supplément Truffe 16€

Filet de Saint-Pierre de ligne à la plancha, thé vert Matcha, choux bimis, brocolis et romanescos croquants • 24€

### Ris de Veau - Jalapeno

Ris de Veau à la graine de lin, réglisse bâton, compotée de céleris raves - pommes Canada, rouelles de piment doux • 26€

## PLATEAU DE FROMAGES

Affinés Maison Déal (MOF) • 8€

## DESSERTS

### Orange - Cédrat Corse - Pamplemousse

Entremet meringué à l'orange Bio, coeur pamplemousses, biscuit cédrats, feuilles craquantes • 12€

### Pomme Verte - Pimprenelle

Sur une dacquoise amandes, diplomate pure Granny, sorbet Manzana, pimprenelles sauvages • 12€

### Cassis - Chocolat - Noisette

Base de cassis biscuitée, chocolat lait grand cru moussoux, pâte de noisettes, paco Esmeralda • 12€

### Olives du Nyonsais - Grenade

Parfait soufflé au moment aux olives confites au miel, graines et jus de grenades, le sirop noir olives • 12€