



Ô MENU

LA CARTE

LE CHEF

CAFÉTERIE

DIGESTIFS

NOS ARTISANS

TRUSQUIN
Chèvre Dromaire

Mise en bouche, entrée, plat, fromage (ou) dessert, mignardises 45 €

Mise en bouche, entrée, poisson, viande, fromage (ou) dessert, mignardises 64 €

Chariot de fromages affinés 10 €

ENTRÉES

Foie-gras - Grenade

Foie gras de canard extra "Sud Ouest" poêlé aux grains de grenades entre deux butternut caramélisées, gel de grenade, brasicca, bigarade grenade

(ou) **Rouget - Ocas du Pérou**

Terrine de filet de rougets de ligne pressés de telines des Saintes Marie, quelques pointe d'ocas du Pérou, des feuilles du tréfle sauvage oxalique, le jus coquillage

(ou) **Truffes Mélanosporum Tricastine** (Supplément 10 euros)

Omelette aux truffes noires Tricastine à la "Japonaise" de saké et mirin, chaude ou froide, salade de radis de couleurs Blue et Green, salade pea et huile de macadamia torréfiée

PLATS

Pintadeau - Bourrache

Suprême de pintadeau dromois braisé, contisé aux feuilles d'ortie dioïque, compoté poires-céleri à la bourrache, le jus, les feuilles cristallisées

(ou) **Omble Chevalier - Chanvre**

Filet d'Omble chevalier du Léman rôti enroulé sur un long salsifis aux graines de chanvre, semoule sautée de chanvre, minis scorsonères en tempura

(ou) **Boeuf D'Aubrac - Cynorhodon** (Supplément 8 euros)

Filet de bœuf de race Aubrac rôti au jus des cynorhodons sauvages, fruits de l'églantier, pommes Agathe à la plancha, capucines tubéreuses, le jus des baies, les baies

DESSERTS

Le pâtissier rien que pour vous (A partir de 2 personnes - Supplément 15€/pers)

En direct à votre table, notre chef pâtissier fera votre dessert juste sous vos yeux

(ou) **Chocolat noir - Truffe**

Ganache chocolat grand cru 70% au gout de truffe, sponge cake, opaline truffe et curieux sorbet truffe maison

(ou) **Olive - Orange**

Soufflé aux olives création CD 2004, olives confites et orange sanguine, glace à l'huile d'olive, serpentins cassis

(ou) **Vanille Bio - Cassis**

Crème légère cassis sur un sablé façon musly aux myrtilles, espuma vanille Bourbon Bio, bulles cassis