

# NOTRE MENU DEGUSTATION ET NOTRE CARTE CHANGENT

**TOUS LES VENDREDIS SOIR !**

Mais pour les curieux, voici un petit exemple !...

**ICI, LA CARTE DU 30 JANVIER 2026**



## MENU DEGUSTATION EN 4 ETAPES

**59€ OU Menu Dégustation « Tout Truffe » 69 €**

Mise en bouche

\*\*\*

Tataki de bœuf aux noix de cajou, salade de chou croquant aux herbes fraîches

(hors menu 12€)

\*\*\*

Œuf poché, crème de comté et truffes noires fraîches

(hors menu 14€)

\*\*\*

Noix de St Jacques rôties, risotto aux épinards frais, coppa des Pyrénées, émulsion des barbes

(hors menu 30€)

\*\*\*

Baba à la Mandarine Impériale, mandarines fraîches

(hors menu 10 €)

**OU**

Dessert au choix à la carte

## **A LA CARTE**

### **Entrées :**

Velouté d'oignons au miso, croque oignon/comté	10.00 €
Pâté en croûte du Zèbre : foie gras, truffe, fine gelée au Monbazillac	13.00 €

### **Plats :**

Crottin de chèvre en cheveux d'ange, miel, mousseline de patate douce, endives et noix	24.00 €
Pièce du boucher au Vitaliseur, millefeuille de pommes de terre et jus réduit	28.00 €
Mignon de porc rôti, fondue de poireaux aux marrons, grenailles, sauce au vin jaune, truffes noires	34.00 €

### **Desserts :**

Fleurs de Tête de moine, confit de fruits de saison	9.00 €
Siphon léger au chocolat, compotée poires/tonka, streusel amandes	10.00 €
Pavlova à l'orange et citron noir d'Iran	10.00 €
Cheesecake citron vert et caramel beurre salé	10.00 €

*Viande origine France / Prix TTC, service compris / Allergènes : nous consulter*