

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 marmons, 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