

# Menu

## *Amuse-bouche*

\*\*\*

*Minestrone de volaille et champignons,  
coiffé d'un feuilletage doré, foie gras fondant*

\*\*\*

*Noix de Saint-Jacques grillées, royale  
onctueuse de panais et pleurotes sautées*

\*\*\*

*Filet de veau rosé, cromesqui d'huîtres et  
carottes fânes, accompagné  
d'un jus à la citronnelle*

\*\*\*

## *Fruits exotiques*

\*\*\*

*Glace à la truffe noire du Périgord,  
alliance intense chocolat noir et  
croquant de praliné noisette*

*75€ par personne*

*20€ d'arrhes par personne demandées*

*Réservations au 07 69 69 66 63*