

# Menu GOURMAND & CONVIVIAL

## APÉRITIF

Une coupe de Champagne incluse  
*Includes a glass of Champagne*

Gougère sauce Mornay aux éclats de truffe noire  
*Homemade gougère, Mornay sauce with black truffle shavings*

## ENTRÉE

Velouté de potiron, siphon à la noisette torréfiée  
*Pumpkin velouté, roasted hazelnut siphon*

## PLAT À PARTAGER

### Raclette de fromages gourmets :

Fromage à la truffe, Fromage à l'ail des ours, Fromage fumé au bois d'hêtre

### Charcuterie artisanale :

Jambon San Daniele, Viande de grison, Jambon de Paris,  
Saucisson des Pyrénées

Pommes de terre Ratte du Touquet & Mélange Japonais à l'huile de noisette torréfiée

### Gourmet Raclette Selection:

Truffle cheese, Wild garlic cheese, Beechwood-smoked cheese

### Artisanal Charcuterie:

San Daniele ham, Grisons beef, Parisian ham, Pyrenean dry sausage Ratte du Touquet potatoes & Japanese mix with toasted hazelnut oil

## DESSERT

Surprise du Chef aux senteurs d'agrumes  
*Chef's surprise with citrus aromas*



# *Menu* PRESTIGE

## ENTRÉE FROIDE

Salade de céréales, lentilles et truffe noire  
*Grain and lentil salad with black truffle*

## ENTRÉE CHAUDE

Œuf parfait, purée de panais, huile café, jus de volaille corsé  
et brisures de truffe noire  
*Perfect egg, parsnip purée with coffee oil, poultry jus,  
black truffle shavings*

## PLAT DE POISSON

Saint-Jacques cotisée à la truffe, purée de chou-fleur  
à la fève de Tonka et radis Red Meat  
*Scallops glazed with truffle, cauliflower purée with  
Tonka bean, Red Meat radish*

## PLAT DE VIANDE

Poulette fermière farcie à la champenoise et truffe noire, purée  
de céleri rave et chips de pomme Golden  
*Farm-raised chicken stuffed “à la Champenoise” with black  
truffle, celery root purée, apple chips*

## DESSERT

La truffe en trompe-l'œil  
*Truffle trompe-l'œil*

