



## MENU GOURMAND *GOURMET MENU*

GOUGÈRE SAUCE MORNAY, TRUFFE NOIRE

*GOUGÈRE, MORNAY SAUCE, BLACK TRUFFLE*

VELOUTÉ DE POTIRON, SIPHON À LA NOISETTE TORRIFIÉE

*PUMKIN VELOUTÉ, ROASTED HAZELNUT SIPHON*

### RACLETTE À PARTAGER

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

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

*RACLETTE TO SHARE*

*Truffle cheese, wild garlic cheese, beechwood-smoked cheese*

*San Daniele ham, grisons beef, Parisian ham, Pyrenean dry sausage*

*Ratte du Touquet potatoes & Japanese mix with toasted hazelnut oil*

### SURPRISE DU CHEF AUX AGRUMES

*THE CHEF'S SURPRISE AROUND CITRUS*

189 euros - par personne incluant une coupe de champagne, le service et la TVA

*189 euros - per person including a glass of champagne, service and VAT*



## MENU PRESTIGE

### *PRESTIGE MENU*

SALADE DE CÉRÉALES, LENTILLES, TRUFFE NOIRE

*GRAIN, LENTIL SALAD, BLACK TRUFFLE*

ŒUF PARFAIT, PURÉE DE PANAIS, HUILE CAFÉ, JUS DE VOLAILLE

CORSÉ, BRISURES DE TRUFFE NOIRE

*PERFECT EGG, PARSHIP PURÉE, COFFEE OIL,*

*POULTRY JUS, BLACK TRUFFLE*

SAINT-JACQUES CONTISÉE À LA TRUFFE, PURÉE DE CHOU-FLEUR,

FÈVE DE TONKA, RADIS RED MEAT

*GLAZED TRUFFLE SCALLOPS, CAULIFLOWER PURÉE,*

*TONKA BEAN, RED MEAT RADISH*

POULETTE FERMIÈRE FARCIE À LA CHAMPENOISE, TRUFFE NOIRE,

PURÉE DE CÉLÉRI RAVE, CHIPS DE POMME

*FARM – RAISED CHICKEN STUFFED, « À LA CHAMPENOISE »,*

*BLACK TRUFFLE, CELERY ROOT PURÉE, APPLE CHIPS*

*TRUFFE EN TROMPE – L'ŒIL*

*TRUFFLE TROMPE – L'ŒIL*

230 euros – par personne incluant le service et la TVA

*230 euros – per person including service and VAT*