



menu tradition — 55€

MISE EN BOUCHE

Roustide aux Truffes (Tuber Aestivum) à la fleur de sel
Gaspacho de saison tomates, poivrons, oignons rouges

PREMIÈRE ENTRÉE

Melon de Carpentras, burrata, vinaigrette acidulée & chiffonnade de jambon cru

DEUXIÈME ENTRÉE

Saumon gravlax & carpaccio d'oranges, radis & vinaigrette orange/passion

PLAT au choix

Tentacules d'encornet & courgettes grillées, sauce tomate à la marjolaine

Filet de boeuf rôti au four, polenta à la sarriette,
Carottes fanes & jus de cuisson à la carotène

Filet de volaille en croûte farci au foie gras & truffes
Purée de pommes de terre aux truffes, jus de suc réduit

FROMAGE

Brie de Meaux à la truffe affiné par nos soins

DESSERT au choix

Dans sa tradition le Baba au Rhum des Îles, crème diplomate

Royal chocolat / praliné de la maison OLTRA, crème anglaise au beurre de cacahuètes

Meringue, pêches pochées, chanilly verveine, sorbet pêche de vigne