

*Julien Le Goff et ses Chefs exécutifs Christophe Pulizzi et Mathieu Vastel
sont heureux de vous accueillir*

A la carte

Les entrées

Noix de St Jacques rôties au lard Céleri et poire cuits en croute de sel Caviar « Kristal » Kaviari / Fumet des bardes au Champagne	65€
Œuf « Bio » Parfait / Truffe noire « tuber melanosporum » Courge « betternut » et noisettes Sabayon gourmand	58€
Foie-gras marbré à la Truffe noire « tuber melanosporum » Cannelloni aux champignons des bois glacé au jus corsé Crèmeux de panais	68€
Homard Bleu en fine tarte de corail Fraicheur de Coude Safrané aux agrumes et caviar osciètre « kaviari »	72€

Les Plats

Filet de St Pierre rôti Monochrome de topinambour et truffe noire « Melanosporum » Jus d'arêtes	65€
Bar rôti et caviar « Oscière Prestige » Kaviari Pasta alle Vongole / Coquillages au caviar Et son nuage iodé	85€
Sole rôtie sur l'arêtes et laqué à la Bisque Promenade dans les jardins d'automne de Bruno Cayron Kumquat et bisque corsée	62€
Filet de bœuf mûré Tourte de cerfeuil tubéreux et son crèmeux Jus à la truffe noire « melanosporum »	68€
Dos de chevreuil Jeux de texture autour du navet /truffes noires Pommes acidulées au vin rouge Jus façon <i>grand veneur</i>	75€
Pomme de ris de veau rôtie « Fraicheur de cédrats corse confit » Salsifis glacé aux agrumes /caviar « petrossian » Fraicheur de cédrats corse confit Jus condimenté anchois et estragon	78€

Suggestion végétarienne

Risotto « Carnaroli » à la truffe noire <i>Emulsion à la truffe noire « Melanosporum »</i>	68€
Plateau de fromages de notre sélection...	24€

Prix nets service compris

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes. Nous tenons la carte des allergènes à votre disposition

Les viandes bovine et d'agneau sont d'origine U.E, Argentine, Australie ,U.S.A

Sainte Victoire à la truffe

Œuf « Bio » Parfait / Truffe noire « tuber melanosporum »

Courge « butternut » et noisettes
Sabayon gourmand

Filet de St Pierre rôti

Monochrome de topinambour à la truffe noire « melanosporum »
Jus d'arêtes

Dos de chevreuil à la truffe noire

Jeux de texture autour du navet
Pommes acidulées au vin rouge / Jus façon grand veneur

Plateau de fromages de notre sélection . . .

Millefeuille aux noisettes du « Piémont »

Crème légère à la « Vanille Bourbon »

5 Services 135€ / Accord mets et vins 85€

Supplément truffes à 40€

Le Chef recommande le même menu pour l'ensemble des convives.

Signature

Foie-gras marbré à la Truffe noire « tuber melanosporum »

Crèmeux de panais

Noix de St Jacques rôties au lard

Céleri et poire cuits en crouste de sel
Caviar « Kristal » Kaviari / Fumet des bardes au Champagne

Bar rôti et caviar « Oscière Prestige » Kaviari

Pasta alle Vongole / Coquillages au caviar

Sole rôtie sur l'arêtes et laqué à la Bisque

Promenade dans les jardins d'automne de Bruno Cayron
Kumquat et bisque corsée

Pomme de ris veau rôtie « Fraicheur de cédrats corse confit »

Salsifis glacé aux agrumes/ caviar « petrossian »
Jus condimenté anchois et estragon

Plateau de fromages de notre sélection . . .

Dans l'esprit d'un Mont-Blanc

Hibiscus / Marron / Vanille

7 Services 185€ / Accord mets et vins 110€

Le Chef recommande le même menu pour l'ensemble des convives.

Prix nets service compris

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes. Nous tenons la carte des allergènes à votre disposition

Les viandes bovine et d'agneau sont d'origine U.E, Argentine, Australie ,U.S.A