

LA TRUFFE NOIRE EST ARRIVÉE !!

Les plats conseillés sont indiqués sur la carte
[2gr pour les entrées et 5gr pour les plats]

Pour les plus gourmands, Supplément truffe 12€ / 5gr

LA CARTE

A PARTAGER OU PAS !

Sélection de charcuteries et fromages de pays 16
beurre préparé et condiments

Croustillant de Tapioca tomme de Rodez [A la pièce] 2

Foie gras mi cuit, pain au maïs et graines de courges, 17
condiment betterave, pickles

Oeuf coulant, confit d'oignons, 13 / Prix truffé 18
tomme de Savoie, bouillon de légumes

Foie gras poêlé, caviar de choux fleur,
pickle et rapé 13.50 / Prix truffé 18.50

PLATS

Dos de cabillaud, fregola sarda comme un risotto,
condiment citron, herbes fraîches 22 / Prix truffé 32

Pluma de porc ibérique, crèmeux de
haricots blancs, salsifis, jus de viande
aux baies de genièvre 23,50 / Prix truffé 33,50

Burger de bœuf, tomme de brebis, poitrine fumée, 20
oignons pickles, sauce secrète, pommes frites

Noix de St Jacques, pomme de terre aux algues, 27
espuma chorizo, jus au saké

Bavette aloyau de boeuf Angus Irlande, foie gras poêlé,
purée au beurre, jus de viande 33 / Prix truffé 43

FROMAGES sélectionnés par Sandrine & Arnaud 11
Fromagerie Saint-Pierre

DESSERTS

Glaces et sorbets Maison X3 9

Vanille | Châtaigne | Poire | Menthe
[Supplément chantilly 1]

Profiteroles, glace vanille, chantilly, 12
sauce chocolat

Gros baba à l'eau de vie de Mauzac rose, 14
crème fouettée
[A partager ou pas]

Cheesecake, agrumes frais et confits, crèmeux orange 10.50

Notre version de l'After Eight, sorbet menthe poivrée, 11
crèmeux choco, chantilly liqueur de menthe

Crèmeux chocolat Black & White, crumble champignons, 15
glace châtaigne, meringue, truffe noire

Toutes nos viandes sont issues de bêtes nées, élevées et abattues en France.
TVA incluse au taux réglementaire, prix nets en euro, service compris
Cahier des allergènes disponible, sur demande

LES MENUS

MENU DU MIDI 23

*Servi du lundi au vendredi
au déjeuner hors jours fériés
Boissons non comprises*

Entrée du jour	6
Plat du jour	15
Dessert du jour	6

MENU DU MOMENT 42

*Servi au déjeuner et au diner
Boissons non comprises*

Oeuf coulant, confit d'oignons, tomme de Savoie,
bouillon de légumes

Dos de cabillaud, fregola sarda comme un risotto,
condiment citron, herbes

Cheesecake, agrumes frais et confits, crémeux orange

*En accord avec votre menu,
notre cocktail du moment et 2 verres de vin [12,5cl]* 15

MENU TRUFFE 72

*Servi au déjeuner et au diner
Servì pour l'ensemble de la table uniquement
Boissons non comprises*

Oeuf coulant, confit d'oignons, tomme de Savoie,
bouillon de légumes

Dos de cabillaud, fregola sarda comme un risotto

Pluma de porc ibérique, crèmeux de haricots blancs,
salsifis, jus de viande aux baies de genièvre

Crèmeux chocolat Black & White, crumble champignons,
glace chataigne, meringue

*En accord avec votre menu, 3 verres de vin [12,5cl] 23
et 1 digestif [2cl]*

MENU ENFANT 14

Boisson au choix 20cl ou 33cl
- Burger / Frites -
Coupe glacée vanille chantilly

*Toutes nos viandes sont issues de bêtes nées, élevées et abattues en France.
TVA incluse au taux réglementaire, prix nets en euro, service compris
Cahier des allergènes disponible, sur demande*