

## **Menu « Envie de Tout »**

**65 €**

### **Menu dégustation en 5 plats**

Ouf cuit à 64°C  
aux truffes noires « Mélanosporum »

\*\*\*

Rouget barbet,  
marinade de gingembre, réduction de porto rouge

\*\*\*

Barbue sauvage cuit à basse température,  
légumes de Christophe

\*\*\*

Voiture de fromages frais et affinés, chutneys de notre maison

\*\*\*

Poire williams au citron jaune et vanille Bourbon, déclinaison de chocolat,  
crémeux noisette 50%

*Nous vous proposons un accord mets vins à 37 € par convive*