



Les savoureux pour l'apéritif

---

La terrine de foie gras de canard,  
veinée de truffes noires *melanosporum*

---

Le chapon de méditerranée confit poché,  
pommes de terre safranées

---

La perche cuite meunière,  
crosnes, salsifis & artichauts...

---

Le chevreuil d'ici,  
mousseline de céleri, jus truffé

---

Le Brillat-Savarin truffé par nos soins

---

Déclinaison autour des agrumes

---

Mignardises

CHAMPAGNE BRUT : Louise Brison

VIN BLANC : Mas Julien

1998 - AOP Terrasse du Larzac

VIN BLANC : Thibault Boudignon

2020 - AOC Anjou

VIN BLANC *Magnum* : 1<sup>er</sup> CRU, 254<sup>ème</sup> millésime Maison Pic

2009 - AOP Chablis

VIN ROUGE *Magnum* : Terrasse du Larzac - Montcalmels - 2020

VIN ROUGE *Magnum* : Domaine d'Auplilac - Cuvée Les Cocaillères

2009 - AOP Languedoc-Montpeyroux

**Menu** 109,00 €

**Menu accord  
mets & vins** 159,00 €