



## MENU CREATION

Menu servi pour l'ensemble des convives.

Served for the whole table.

75 €

### **Œuf du Pic Saint Loup**

Jaune confit à basse température, butternut et trompette de la mort, émulsion de cresson.

Egg from Pic Saint Loup

Low temperature candied yolk, butternut and black trumpet, watercress emulsion.

### **Canette**

Filet rôti à basse température, topinambour au lard de Colonnata et truffe (Tuber Uncinatum), émulsion de civette, jus d'un suc de carcasse .

Duck

Low temperature roasted duck filet, Jerusalem artichoke with Colonata bacon and truffle (Tuber Uncinatum), chive mousse, duck carcass gravy.

### **Pamplemousse**

Savarin au pamplemousse et Campari, crème à la fleur d'oranger, quelques notes de poivre de Timut, granité pour se rafraîchir

Grapefruit

Grapefruit and Campari baba, orange blossom cream, Timut pepper, granita to get refreshed

Prix net, service compris -Net prices, service included

