



MENU - 130€

**Amuse-bouches accompagnés
d'une flûte de Champagne**

**Gâteau de potimarron à l'orange, crémeuse de courge,
muscade truffée, petite salade de tagliatelles de butternut**

**Blanquette des pêcheurs façon bouillabaisse,
émulsion de jus de coquillages safranée**

**Paleron de veau braisé et son foie gras poêlé,
coeur d'artichaut façon barigoule, jus naturel aux truffes**

**Pélardon des Cévennes affiné,
petit mesclun à l'huile de truffe**

Trilogie de desserts

**Défiscalisation
possible**