



## L'AMUSE BOUCHE

*le céleri de deux façons, truffe, velouté de pinambour et noisettes*

**Textures of celeriac, black truffle, Jerusalem artichoke and hazelnuts**

\*\*\*

## LA BETTERAVE

*en tartare, glace moutarde de l'ancienne et herbes fraîches*

**Beetroot tartare with a whole grain mustard sorbet and fresh herbs**

\*\*\*

## L'AUBERGINE

*en caviar, crème de chèvre frais en mille feuilles croustillants au basilic*

**Aubergine caviar, goats cheese and fresh basil in crispy layers**

\*\*\*

## L'ARTICHAUT

*en barigoule, haricots verts et son œuf de caille poché*

**Artichokes "en barigoule" with green beans and poached quail eggs**

\*\*\*

## LA CHATAIGNE

*en velouté, céleri et truffes*

**Chestnut velouté with celery**

\*\*\*

## LES LÉGUMES

*oubliés étuvés et grillés à la plancha sous des lamelles de truffes noires*

**Gently cooked root vegetables finished with black winter truffles**

\*\*\*

## LE RISOTTO

*à la truffe noire*

**Risotto with winter black truffles**

\*\*\*

## L'ANANAS

*sorbet thé noir à la bergamote, confit d'ananas et verveine fraîche*

**Earl Grey sorbet, pineapple and citrus confit with fresh verbena**

\*\*\*

## LE CHOCOLAT TENDANCE

*au chocolat Manjari et aux biscuit Oreo*

**Creamy Manjari chocolate mousse with Oreo cookies**