

Foie gras maison à la truffe *Mélanosporum*, chutney de fruits et graines de moutarde  
Homemade truffled foie gras, fruits chutney

150 €

Ou

Raviole truffée aux fromages  
Truffled cheese raviole

Ou

Saumon fumé Label rouge, crème d'Isigny, blinis maison  
Label rouge smoked salmon, Isigny cream and homemade blinis

Ou

Caviar Oscietre Uruguay 20g, blinis & crème d'Isigny (+30 €)

≈

Coeur de filet de boeuf, sauce grand Veneur, gratin Dauphinois  
Beef filet, grand veneur sauce, Dauphinois gratin

Ou

Filet de bar, écaillés de pommes de terre & purée de petits pois  
Seabass filet, mashed peas

Ou

Saint jacques de plongée, fondue de poireaux & beurre blanc  
Scallops, braised leeks & butter sauce'

Ou

Risotto à la truffe *Mélanosporum*  
Truffled risotto

≈

Assortiments de fromages Jean-Yves Bordier  
Cheeses assortment

Ou

Entremet au chocolat Valhrona

Ou

Crème glacée maison à la truffe & chocolat «Valhrona»  
Truffled ice cream & «Valhrona» chocolate

Ou

«L'éclat de chez Julien» fruits exotiques (À partager) to share