



Jérôme Natile

Restaurant Gastronomique

## Menu Truffe

Amuses bouches

\*\*\*

Prélude Gourmand

\*\*\*

Lentilles BIO de Malaïgue aux sucs de sous-bois,  
Île flottante poudrée de Rabasse et œuf confit à l'huile d'olive de Christophe Paradis,  
Sabayon à la réduction de Porto

\*\*\*

Pétales de Saint-Jacques relevées d'une vinaigrette d'échalottes et champignons noirs,  
Salade de coco de Paimpol et son bouillon corsé à l'huile de Truffe

\*\*\*

Boudinet de Loup de Méditerranée aux truffes noires,  
Endives de Ners fondantes,  
Sauce Champagne aux aromates

\*\*\*

Granite

Champagne Géranium rosa espuma Citron

\*\*\*

Biscuit de suprême de volaille de Bresse et foie gras en strates de diamant noir,  
Galette de pommes de terre et céleri, sauce au jus de truffes,  
La cuisse en raviole ouverte, espuma de pommes de terre, émulsion de sous-bois

\*\*\*

La Cave à Fromages de nos régions,  
Râpée de truffes

\*\*\*

Pré dessert

\*\*\*

Tartelette parfumée à la truffe,  
Espuma chocolat noir et crémeux vanille,  
Voile de tuile au cacao, glace truffes aux zestes de citron vert

\*\*\*

Mignardises et Chariot de Friandises

**Menu à 195 € TTC** Menu unique pour l'ensemble de la table

Du 24 janvier 2025 au 13 février 2025