

# Menu 270

*Foccacia à partager, huile d'olive du Domaine*

Amuse-bouche

~

Crèmeux de lentilles vertes, poitrine de cochon d'Ardèche grillée  
Rapé de truffes mélanosporum

Ou

Tartare de truite marinée au citron yuzu  
Pousses de roquette

~

Filet de Bar, mousseline de choux fleur, pholiottes du châtaignier  
Hollandaise à l'échalote

Ou

Filet de canard rosé, poêlée de navets à l'orange  
Sauce bigarade

~

Plateau de fromages affinés

Ou

Crèmeux chocolat 70%, suprêmes d'orange Moro  
Sorbet à l'orange sanguine

Ou

Comme un vacherin fruits exotiques  
Sorbet mangue

*53,00€*

Plateau de fromages affinés 14 €

Entrée/plat ou plat/dessert 43 €