

Saint-Jacques & Truffe

Menu Saint-Jacques à 59 €

ou menu revisité à la truffe noire à chaque plat à 79 €

1 entrée au choix, 1 plat au choix, fromage et dessert

•

Menu dégustation Saint-Jacques à 70 €

ou menu revisité à la truffe noire à chaque plat à 95 €

1 entrée au choix, 2 plats, fromage et dessert

Entrées

Carpaccio de Saint-Jacques, écrevisses en marinade de carapace, julienne de betterave

Scallop carpaccio, crawfish marinated with shell juice, beetroot julienne

à la carte - 24 €

ou

Chartreuse de Saint-Jacques zébrée, posée sur un blinis minute

Chartreuse of scallop « black and white zebra », placed on a warm blinis

à la carte - 24 €

Plats

Tagliatelles de Saint-Jacques, panais et salsifis,

Pistou de cresson, éclats de noisette et copeaux de parmesan

Tagliatelles of scallop, parsnips and salsify, watercress pesto, hazelnut chips and shavings of parmesan

à la carte - 34 €

ou/et

Noix de Saint-Jacques rôties, perles de topinambours pailletées de truffe,

Fumet du coquillage à l'encre de seiche

Roasted scallops, pearls of Jerusalem artichoke with black truffle, fumet of the shellfish with squid ink

à la carte - 34 €

Fromage

L'invitation au pique-nique avec le baluchon du Luberon

Creamy goat cheese from Luberon, bread warm in a bundle

à la carte - 12 €

Dessert

Totem en biscuit café, mousse de chocolat blanc délicatement truffée,

Pics de meringue et crème glacée à l'amande torréfiée

The totem: shortbread coffee, white chocolate mousse delicately scented with truffle, peaks of meringue and almond ice cream

à la carte - 15 €