

# Le Menu Carnaval

**58 EUROS** PAR PERSONNE - ENTRÉE, PLAT, FROMAGE ET DESSERT  
MENU SERVI POUR TOUS LES CONVIVES DE LA TABLE



**Mise en bouche suivant le marché.**



**Le Homard :**

De la Nouvelle-Écosse en salade de jeunes pousses  
à l'huile de truffes noires.



**Le Filet de Bœuf et la Truffe :**

En tournedos et son escalope de foie gras frais de canard  
poêlé à la Rossini, sauce aux truffes noires écrasées, purée  
de pomme de terre et raviolis « la Raiola du Béal » à la niçoise.



**Le Fromage de Brebis :**

Affiné à huile Balsamico, salade de l'arrière pays.



**Le Chocolat Glacé :**

Truffe glacée Valrhôna à la douceur du Grand-Marnier, sauce vanille  
aux filaments d'oranges confites avec ses grains de caviar chocolat.

