

---

# SOIRÉE TRUFFE



VENDREDI 28 FÉVRIER 2020  
Sur réservation au 05.34.26.43.44

140€

POIREAU FUMÉ PUIS GLACÉ SERVI TIÈDE, JULIENNE DE TRUFFE  
*Vinaigrette d'huîtres aux aromates*

\*

RIS DE VEAU RÔTI AU SAUTOIR, BETTERAVE, COMTÉ ET TRUFFE  
*Râpée de muscade, jus tranché*

\*

SAINT JACQUES ET FOIE GRAS EN VAPEUR DE CHOU-VERT  
*Espuma au pain brûlé, râpée de truffe*

\*

SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIÈRE CONTISÉE À LA TRUFFE  
*Gros macaroni farci « artichaut/truffe »*

\*

BRILLAT SAVARIN TRUFFÉ EN FINE TARTELETTE  
*Quelques pousses de salade et truffe noire*

\*

CRÉMEUX CHOCOLAT « CARAÏBES » ET GANACHE TRUFFÉE  
*Croustillant cacao et fleur de sel, glace aux éclats de truffe*

ACCORD MENU TRUFFE  
3 verres de vin 12 cl et 1 verre de vin 8 cl

40€

Prix net, service compris  
Tout changement de plat dans un menu entraînera un supplément