
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