



MENU TRUFFES -DU 12 JANVIER AU 19 MARS

AMUSES-BOUCHES :

BEIGNET DE POMME DE TERRE DU DAUPHINÉ TRUFFÉ

CAPPUCCINO DE TOPINAMBOUR AU LAIT DE TRUFFE

MERVEILLEUX DE TOMME À LA PÉRIGOURDINE VÉGÉTALE

NOIR & BLANC DE SAINT-JACQUES, FILET D'OR DE PICHOLINE, CRÈME AIGRELETTE AU CAVIAR DE TRUFFE

POICHICHADE DU PAYS D'UZÈS EN MINI-POTAGER CRU & CUIT, VINAIGRETTE PILÉE À LA BRISURE DE TRUFFE

PAILLARD DE LOUP DE MER AUX CHICONS CONFITS ET FEUILLET DE POMME DE TERRE, ÉMULSION DE HADDOCK TRUFFÉE

PARMENTIER MODERNE DE QUEUE DE BŒUF À LA RACINE DE PERSIL ET BOUTONS D'OR, ROUELLE DE DIAMANT NOIR

BLANC-MANGER AU PRALIN TRUFFÉ, CHAMPIGNON CHÂTAIGNE, GLACE À LA FÈVE DES ÎLES

BOUCHÉES SUCRÉES AUTOUR DE LA TRUFFE :

POT GLACÉ DE LA LAITIÈRE

LA TRUFFE²

DIAMANTAIRE

185 €