



MENU ESSENTIEL TRUFFES

COUPE DE CHAMPAGNE AVEC FLEUR DE L'HIBISCUS

AMUSE-BOUCHE AUTOUR DE LA TRUFFE

Magret de canard aux truffes,
Blinis de saumon et truffe noire



LA POMME DE TERRE

Au Yacon (poire de terre),
Salade à la vinaigrette forestière pralinée, émincé de truffe



LE FILET DE BŒUF

Cuit à basse température, pomme céleri et flan d'oignons rouges confits,
Jus de cuisson à la truffe hachée



LE CHOCO-TRUFFE SENSATION

Caramel et chocolat blanc truffé



Café et truffes au chocolat

Ce menu vous est proposé à 88,00 € TTC

**Un accord mets et vins vous est suggéré au tarif de 15,00 € TTC
sur la base de 3 verres soigneusement sélectionnés.**



MENU DECOUVERTE TRUFFES

COUPE DE CHAMPAGNE AVEC FLEUR DE L'HIBISCUS

AMUSE-BOUCHE AUTOUR DE LA TRUFFE

Magret de canard aux truffes,
Saint-Moret truffé et jambon de pays sur toast,
Blinis de saumon et truffe noire



LA POMME DE TERRE

Au Yacon (poire de terre),
Salade à la vinaigrette forestière pralinée, émincé de truffe



L'ŒUF

Brouillade tiède à la brisure de truffe,
Jeunes pousses de petit pois et roquette, croustillant persillé



LA LANGOUSTINE

Raviole fraîche à la sauce au foie gras truffé, étuvée de chou vert aux baies Ganshu



LE FILET DE BŒUF

Cuit à basse température, pomme céleri et flan d'oignons rouges confits,
Jus de cuisson à la truffe hachée



LE CHOCO-TRUFFE SENSATION

Caramel et chocolat blanc truffé



Café et truffes au chocolat

Ce menu d'exception vous est proposé à 125,00 € TTC

**Un accord mets et vins vous est suggéré au tarif de 25,00 €
pour 5 verres soigneusement sélectionnés.**