

Menu Truffe à partir du 5 décembre

145 € Menu complet

Servi pour l'ensemble de la table

COUPE DE CHAMPAGNE / MISE EN BOUCHE

*Coupe de champagne
voile de truffe Blanche du " Piémont"*

POT AU FEU DE HOMARD

*Médaille de homard
bouillon de pot au feu truffé*

RAVIOLE FARCIE

*Ris de veau / truffe blanche d'Alba
légumes racines / câpres d'Italie*

RISOTTO ARBORIO / SAINT-JACQUES

*risotto à la truffe Mélanosporum
Saint-Jacques rôties de Normandie*

LIÈVRE À LA ROYALE

*Médaille de lièvre à la royale
mousseline de pomme de terre / diamant noir*

FROMAGE

*Brie de Meaux truffé affiné / morbier
émulsion noix comté / noix verte confite*

TRUFFE CHOCOLAT

*sphère comme une truffe / sorbet cacao / ganache
coeur vanille "Madagascar" diamant noir*