

Menú de degustació de tòfona

Del 1 al 26 de febrer



Aperitiu

Torradeta de pa artesà, tòfona ratllada, Oli d'oliva verge i escames de sal
Croqueta de l'olla trufada
Flam d'avellana trufadet

Entrant

Ou d'oca cuit a baixa la temperatura sobre trufes en textures i pluja de melanosporum

L'altre entrant

Ravioli de foie mie-cuit sobre puré d'arrel d'api regat amb el seu consomé d'ànec trufat

El peix

Suprema de corbina, escames de tòfones sobre vellut de mar i col i flor amb caviar trufat

La carn

"Roll" de pollastre de corral, farcit de royal de ceps, suc de rostit "perigourdine"

Les postres

La nostra versió de la "Comtessa" en "corte" de gelat de nata, vidre de xocolata amarga trufada i crumble de sota bosc

Dolços trufats per la sobretaula...

70 €

Begudes no incloses