

Menu de dégustation de truffe

Du 1 al 26 de février



Amuse-gueules

Toast de pain d'artisan, truffe, huile d'olive et gras sel

Entrées

Œuf d'oie cuit à basse température sur pommes de terre en textures, pluie de melanosporum

La suite

Ravioli de foie mie-cuit sur puré de céleri et son consommé de canard truffé

Le poisson

Suprême d'ombrine, écailles de truffe sur velouté de mer, chou-fleur et caviar de truffe

La viande

"Roll" de poulet fermier farci à la royale de cèpes, jus de rôti Périgourdine

Les desserts

Notre version de la "Comtessa" de glace à la chantilly, miroir de chocolat truffé, crumble du bois

Mignardises truffées



Boisson non incluses