

Un voyage autour de la truffe

280€
accord mets/vins
145€

Tatin de céleri, truffe et shiso flambée à la
Chartreuse verte
Coulis de persil et truffe noire

Turbot, farce de crevettes grises et truffe
Lentilles caviar compostées au vin de syrah
Jus des têtes de crevettes

La pomme de terre « Laura » confite dans un
beurre de truffe
Coulis de mâche et vinaigrette légère au vieux Porto

Suprême de volaille de Bresse en habit noir
Salsifis rôtis et gel de groseilles
Sauce Albufera

Soufflé chaud au chocolat et à la truffe

Pour le bien et le respect de nos équipes,
le menu n'est plus proposé après 21h30.

Ce menu peut évoluer pour l'ensemble de la table.
Le restaurant n'accepte pas les règlements par chèque.