

Menu Truffe Noire

En 6 temps 295 €

LA SOUPE D'ARTICHAUT CRÉMEUSE
Poivrade à cru et chapelure de pistache

LA SAINT-JACQUES ENTRELAMÉE DE TRUFFE
Topinambour glacé et sauce bordelaise

LE MILLE FEUILLE DE POMME
DE TERRE LAURA CONFITE
Coulis de mâche et sauce au vieux porto

LE TURBOT MATURÉ
Cuit dans un beurre de truffe, betterave au bourgeon
de cassis, sabayon au vin jaune

LE SUPRÊME DE VOLAILLE DE BRESSE
EN FARCE TRUFFÉE
Légumes d'un pot au feu et sauce albutéra

SOUFFLÉ NOISETTE ET TRUFFE
Servi chaud, crème glacée truffe

Les plats de la carte peuvent contenir un ou plusieurs des 14 allergènes. La liste précise est disponible sur demande.
Nos viandes sont d'origine française.
Le restaurant n'accepte pas les paiements par chèque - Prix nets en euros toutes taxes comprises - Service compris