

# MENU TRUFFES

135€ par personne



Consommé de poule...  
Au pain toasté dans l'esprit d'une gratinée d'oignons truffée

Jaune d'oeuf fermier...  
Mariné truffes/ xérès, Quinoa et tagètes

Parmentier de Topinambours...  
et Foie gras poêlé, jus au parfum de rabasses

Salmis de retour de pêche...  
Servis sur une rôtie truffée

Filet de Taureau...  
contisé au lard de colonnata, le paleron braisé, florentine truffée

Fuseau croquant, crémeux choco/lait,  
crème glacée straciatella/ truffes

