



M

Menu Truffes

145€ PAR PERS.
BOISSONS COMPRISES

PULPE & BRUNOISE DE CÉLERI RAVE,
caviar aux truffes de la maison Pétrossian et bouillon de boeuf.

ENDIVE DE PLEINE TERRE CONFITE ENTIÈRE AUX
TRUFFES NOIRES,
gratinée avec bethmale et ventrèche de cochon de chez Duler, jus de
cochon bien beurré.

SAINT-JACQUES DE LA BAIE DE SEINE GRILLÉE,
risotto de châtaignes de chez Rolland et chanterelles de la montagne
noire, une crème au vin jaune.

PALERON DE VEAU DE L'AVEYRON BRAISÉ,
contisé aux truffes de Villeneuve, gnocchi de butternut et pommes de
terre, jus de cuisson truffé.

LES FROMAGES,
frais & affinés par nos soins de l'Aude et d'ailleurs.

SUCCÈS MERRINGUÉ AUX NOISETTES DE
VILLESÈQUELANDE,
crème pralinée et chocolat noir truffé, croustillant cacao.