

*MENU AU DIAMANT DE
L'HIVER.....*

65 euros

La mise en bouche :

*Chiffonnade de mesclun à l'huile d'olive et oeuf poché
aux pétales de truffes*

*Le duo de sandre et de filets de rougets au beurre blanc
effilochée de poireaux et éclats de truffes*

Rizotto truffé

Les noisettes de filet mignon sauce velours de truffes
Poêlée de légumes anciens

Le brie clouté aux truffes

Le dessert au choix

PETITE CARTE TRUFFEE

Les ravioles aux coquilles St Jacques à la crème de
truffes 26

duo de sandre ou filets rougets, beurre blanc, éclats de
truffes 30

noisettes de filet mignon sauce velours truffée 30

les œufs pochés aux pétales de truffes 25

omelette aux truffes 25

le brie aux truffes 12