

« La Truffe Noire Tuber Melanosporum »

115 €

Œuf de caille en meurette,
râpée de truffe fraîche

Velouté de châtaignes des vallées ardéchoises
au foie gras de canard et truffes mélanosporum

Dos de sandre truffé, onctueux de panais à la brumale,
écume de beurre à la truffe noire

Filet de veau du Dauphiné et truffe de la Drôme cuits ensemble à basse température,
Moelleux d'agatha au diamant noir et sanquette truffée,
jus réduit monté au beurre de truffe

Mont d'or aux pétales de truffe servi tiède,
pousses de mâche à l'huile d'olive

Samossas de brunoise de poire truffée
sorbet william

Disponible à partir du 14 décembre 2021* jusqu'à début mars 2022

Sous réserve de maturité de la truffe

Pour vous accueillir au mieux, nous vous remercions de nous indiquer toutes allergies ou intolérances alimentaires au moment de votre réservation.