


*Avec notre Amour et
Affection Truffées*


Menu à la Truffe Tuber Aestivum fraîche 65€

*Menu à la Truffe Tuber Aestivum et Tuber Brumale *85€*

*Menu à la Truffe Tuber Aestivum et Tuber Melanosporum*95€*

*Menu à la Truffe tuber Brumale *110€*

*Menu à la Truffe Melanosporum et Tuber Brumale * 135€*

Menu à la Truffe Tuber Aestivum et Truffe Fraîche d'Alba 200 €

**MENU DEGUSTATION LES GRANDS CLASSIQUES DE LA MAISON 165€ A LA
TRUFFE TUBER MELANOSPORUM**

*Brouillade à la Truffe Tuber Brumale**

*La Truffe entière en Feuilleté, bardée de Lard, sauce Bordelaise à la Truffe Tuber Brumale**

La Pomme de Terre des Montagnes cuite en Robe des Champs, Crème de Truffe Tuber Melanosporum
et une râpée de Truffe Tuber Melanosporum**

*Le Granité au Champagne et Truffe Tuber Melanosporum**

*Le Tournedos de Bœuf Rossini à la Truffe Tuber Melanosporum**

Dessert

**MENU DEGUSTATION LES GRANDS CLASSIQUES DE LA MAISON 300 € A LA TRUFFE
TUBER MELANOSPORUM ET TRUFFE FRAICHE D'ALBA**

* Nos Truffes Tuber Brumale et Tuber Melanosporum ont été congelées toutes fraîches

Apéritif de Bienvenue

Amuse Bouche

*Une belle Assiette de Truffes Fraîches à l'Huile d'Olive et
un peu de Foie Gras ... Tout cela pour le plaisir du Palais*

*La Pomme de Terre des Montagnes cuite en Robe des Champs,
Crème de Truffe Tuber Brumale et une râpée de Truffes Tuber
Aestivum.*

*Le Suprême de Canette, Rôti Rosé, Poêlée de Cèpes et son
Jus au Porto, Râpée de Truffes Tuber Aestivum*

Pré Dessert

*Délice d'Eté , Macaron Framboise et son Sorbet de Litchis
Roses*

Pour éviter toute confusion, nous vous précisons que les Sauces brunes qui accompagnent la Truffe en Feuilleté et le Filet de Bœuf ainsi que le Filet de Veau ne sont pas les mêmes. La Truffe en Feuilleté est accompagnée d'une Bordelaise réalisée avec des Queues de Bœuf. La Sauce du Filet de Boeuf est à base de Jus de Veau réduit au Madère

Nos viandes et gibiers sont d'origine Française ou Européenne