

n o ~ i c o s

**Menu Saint-Valentin**  
**Autour de la Truffe Noire**

Mardi 14 février 2023

3 pièces canapé servies à l'apéritif

\*

**Royale d'oignons doux fumée au bois de hêtre**

Velouté de scamorza, julienne de truffe noire

\*

**Œuf parfait de la ferme « Les Secrets de nos Vergers »**

Céleri et potimarron en émulsion de parmesan

\*

**Bar sauvage en écailles de truffe noire**

Pousses de tétragone et pommes de mer

\*

**Macaroni aux truffes noires et foie gras de canard**

Légèrement gratiné au parmesan, jus de veau réduit

\*

**Noix de veau cuite lentement, sauce d'une blanquette truffée**

Artichauts poivrades à la « boulangère »

\*

**Granité à la Chartreuse Verte**

Framboise et glace à l'eau de rose

\*

**Glace à la vanille « bleu » émulsion à la minute**

Lamelles de truffe noire et chocolat chaud

*285€ par personne, menu hors boissons*

*380€ par personne, comprenant le menu, 1 coupe de champagne et 3 verres de vin*