



**Sur le thème de la Truffe Noire
Tuber Melanosporum**

*Royale d'oignons doux, velouté de scamorza
Riz soufflé*

*

*Pommes grenailles et céleri rave cuit « en surprise »
Tio Pepe et parmesan 36 mois*

*

*Noix de coquilles Saint-Jacques cuites à la plancha
Poireaux fumés au bois de hêtre*

*

*Macaroni aux truffes noires et foie gras de canard
En léger gratin*

*

*Agneau de lait et artichauts poivrés
Jus de truffe émulsionné à l'huile d'olive citronnée*

*

*Chocolat Grand Cru en deux textures
Glace vanille de Madagascar*

**198€ par personne
Hors Boissons**