MENU TRUFFE
(Servi jusqu'au 30 mars uniquement)

Menu ** : 140 € hors boisson
Menu intégral : 190 € hors boisson
Servi pour l'ensemble de la table uniquement.
Ce menu peut être commandé jusqu'à 13h au déjeuner, 20h30 au diner.

LE FOIE GRAS DE CANARD DE CHALOSSE, **
Truffe et pain viennois

LE VÉGÉTAL, **
La traditionnelle blette d'Ampuis, cèleri rave de Saint Prim et artichaut,
Bouillon de poule crémé, neige de truffe

LA SAINT JACQUES DE SAINT QUAY PORTRIEUX,
Truffée, colorée et terminée à la vapeur de cèleri branche en salle,
Purée de topinambour blanche et noir, consommé de St Jacques réduit

LA FRAICHEUR DES GRANDS SOM', **
Feuilles de nos figuiers et liqueur de Chartreuse Jaune

LES RIS DE VEAU,
Clouté à la truffe,
Tombée de tétragone, crosne glacé au jus,
Jus de veau légèrement crémé et truffé

LE FILET DE VEAU EN CROUTE FAÇON WELLINGTON, **
Purée de pomme de terre truffée, jus de veau

PALET CRÉMEUX, **
Truffe et noix grillée

LE CHOCOLAT HUKAMBI, NOISETTE ET TRUFFE, **
Mousse chocolat, cœur praliné noisette croustillante, truffe et huile de truffe,
Crumble chocolat, crème glacée caramel et miel de truffe

L'information sur les allergènes pouvant être contenus dans nos plats est disponible sur simple demande.
Nos viandes sont soigneusement sélectionnées et sont d'origine Française.
Prix nets, TVA incluse