

LA TRUFFE NOIRE MELANOSPORUM



LA ROQUETTE 30 €

Salade de roquette à la truffe noire/ copeaux de pecorino sardo
Rocket salad with black truffle/ pecorino sardo cheese

LES ŒUFS BROUILLES 30 €

Œufs brouillés bio à la truffe noire
Scrambled egg with black truffle

LA COQUILLE SAINT-JACQUES 48 €

Noix de coquilles Saint-Jacques rôties cloutées aux truffes noires
Risotto « carnaroli » crémeux
Roasted scallops in salted butter and black truffle
Creamed risotto

LA TRUFFE 58 €

Truffe noire (25gr.) en feuilleté au lard paysan
Sauce de foie gras de canard | quelques feuilles de roquette
Vol-au-vent with the whole Black truffle (25 gr.) with bacon
Duck foie gras cream | green salad

LE RISOTTO 38 €

Risotto crémeux carnaroli à la truffe noire
Creamed risotto with black truffle

LE BŒUF ROSSINI 58 €

Filet de bœuf cuit à la fleur de sel et poivre de malabar
Foie gras de canard du sud-ouest poêlé/ truffes noires
Pommes de terre écrasées à la truffe
Beef fillet/ pan-fried duck foie gras/

LE TURBOT SAUVAGE 48 €

Filet de turbot rôti au beurre 1/2 sel | pointes d'asperges vertes | truffes noires
Beurre blanc à la truffe
Steamed turbot fillet | green asparagus tips | black truffle | white butter sauce with truffle

PRIX NET –TAXES ET SERVICE COMPRIS - Les plats que nous vous proposons sont soumis aux variations du marché et peuvent, par conséquent, nous faire défaut.