

# LA TRUFFE DE BOURGOGNE



## LA TUBER UNCINATUM

<b>LA ROQUETTE</b> <b>Salade de roquette à la truffe   pecorino Sardo</b> Rocket salad with truffle   pecorino Sardo cheese	<b>25 €</b>
<b>LES ŒUFS BIOS</b> <b>Œufs bios brouillés à la truffe</b> Scrambled organic eggs with truffle	<b>25 €</b>
<b>LA TRUFFE</b> <b>Truffe entière (30gr.) en feuilleté au lard paysan</b> <b>Sauce de foie gras de canard   quelques feuilles de roquette</b> Vol-au-vent with the whole truffle (30 gr.) with bacon Duck foie gras cream   green salad	<b>40 €</b>
<b>LE RISOTTO</b> <b>Risotto crémeux carnaroli à la truffe</b> Creamed risotto with truffle	<b>30 €</b>
<b>LE FILET DE BOEUF ROSSINI</b> <b>Filet de bœuf cuit à la fleur de sel et poivre de Malabar</b> <b>Foie gras de canard poêlé   truffes</b> <b>Pommes de terre écrasées à la truffe blanches d'été</b> Beef fillet   pan-fried duck foie gras   summer truffle Crushed potatoes with truffle	<b>49 €</b>
<b>Filet de turbot sauvage</b> <b>Filet de turbot rôti au beurre 1/2 sel   pointes d'asperges vertes   truffe</b> <b>Beurre blanc à la truffe de Bourgogne</b> Steamed turbot fillet   green asparagus tips   truffle   white butter sauce with truffle	<b>47 €</b>

Taxes et service compris | Prix net en Euro