



MENU TRUFFE

Sur Réservation uniquement
Les Vendredis et Samedis soir du 10 Janvier au 22 Février 2020 inclus

La mise en bouche truffée

LE FOIE GRAS DE CANARD LANDAIS

Mi- cuit au Sauternes et à la truffe, brioche roulée truffée

LES SAINT-JACQUES

En écaïlle de truffe, berlingots d'oignon et émulsion de barbes

LE FILET DE BŒUF

En farce truffée, fine tarte de panais

LA POIRE ET LE CHOCOLAT

En sphère, glace à la vanille et truffe, crémeux au chocolat grand cru 75%

160 €/PERS.

Prix net, Service compris, hors boissons

Notre Menu est entièrement élaboré à partir de Truffe Tuber Mélanosporum