

MENU TRUFFES « ALL BLACK »

Ce Menu est servi s'il est choisi par tous les convives de la même table.

Eveil des Papilles

L'œuf d'Or Parfait à la Truffe Noire

Déclinaison autour des Racines d'Hiver et Truffe

Tels un Tableau de Damien Hirst,
Saint Jacques, Potiron, Potimarron et Butternut en Demi-Deuil

Turbot de Ligne au Lait, Emulsion de Pommes de Terre confites, Vinaigrette aux Truffes

Dim Sum de Homard, Châtaigne, Homardine au Whisky « Lagavulin »,
Râpée de Perles Noires

Petite Salade de Mâche à la Truffe d'Hiver

Noix de Ris de Veau au Beurre, Emulsion de Céleri, Jus réduit au Carvi,
Râpée de Truffe Noire

Cappuccino de Pomme de Terre et Truffe « Mélanosporum »

Truffe Noire, Chocolat Illanka et Livèche

Feuilleté à la Noisette du Piémont et Truffe

Signature Sucrée

329 €

Prix Nets.

Nos mets vous sont proposés sous réserve d'éventuelles modifications dues à l'approvisionnement des marchés et des saisons.