

LA TRUFFE NOIRE MELANOSPORUM



LA TUBER MELANOSPORUM

LA ROQUETTE Salade de roquette à la truffe noire/ copeaux de pecorino sardo	32 €
LES ŒUFS BROUILLES Œufs brouillés bio à la truffe noire	32 €
LA COQUILLE SAINT-JACQUES Noix de coquilles Saint-Jacques rôties cloutées aux truffes noires Risotto « carnaroli » crémeux	52 €
LA TRUFFE Truffe noire (25gr.) en feuilleté au lard paysan Sauce de foie gras de canard quelques feuilles de roquette	58 €
LE RISOTTO Risotto crémeux carnaroli à la truffe noire	39 €
LE BŒUF ROSSINI 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	58 €

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.

LA TRUFFE NOIRE MELANOSPORUM



LA TUBER MELANOSPORUM

ROCKET SALAD Rocket salad with black truffle/ pecorino sardo cheese	32 €
SCRAMBLED EGG Scrambled egg with black truffle	32 €
SCALLOPS Roasted scallops in salted butter and black truffle Creamed risotto	52 €
LA TRUFFE Vol-au-vent with the whole Black truffle (25 gr.) with bacon Duck foie gras cream green salad	58 €
THE RISOTTO Creamed risotto with black truffle	39 €
LE THE FILET DE BOEUF ROSSINI Beef fillet pan-fried duck foie gras mashed potatoes with truffle	58 €

Tax and service including | Prix net en Euro