

LA TRUFFE BLANCHE D'ETE



LA TUBER AESTIVUM

LA ROQUETTE / ROCKET SALAD	27 €
Salade de roquette à la truffe blanche d'été pecorino Sardo <i>Rocket salad with summer truffle pecorino Sardo cheese</i>	
LES ŒUFS BIOS / SCRAMBLED EGGS	27 €
Œufs bios brouillés à la truffe blanche d'été <i>Scrambled organic eggs with summer truffle</i>	
LA TRUFFE / THE TRUFFLE	48 €
Truffe blanche d'été entière (30gr.) en feuilleté au lard paysan Sauce de foie gras de canard quelques feuilles de roquette <i>Vol-au-vent with the whole summer truffle (30 gr.) with bacon Duck foie gras cream green salad</i>	
LE RISOTTO	35 €
Risotto crémeux carnaroli à la truffe blanche d'été <i>Creamed risotto with summer truffle</i>	
LE FILET DE BOEUF ROSSINI / THE FILET DE BOEUF ROSSINI	48 €
Filet de bœuf cuit à la fleur de sel et poivre de Malabar Foie gras de canard poêlé truffes blanches d'été Pommes de terre écrasées à la truffe blanches d'été <i>Beef fillet pan-fried duck foie gras summer truffle Crushed potatoes with summer truffle</i>	
FILET DE TURBOT SAUVAGE / WILD TURBOT FILLET	48 €
Filet de turbot rôti au beurre 1/2 sel pointes d'asperges vertes truffe Beurre blanc à la truffe de Bourgogne <i>Steamed turbot fillet green asparagus tips truffle white butter sauce with truffle</i>	

Taxes et service compris | Prix net en Euro