

# LA TRUFFE BLANCHE D'ETE



## LA TUBER AESTIVUM

<b>LA ROQUETTE</b> Salade de roquette à la truffe blanche d'été   pecorino Sardo	<b>29 €</b>
<b>LES ŒUFS BIOS</b> Œufs bios brouillés à la truffe blanche d'été	<b>29 €</b>
<b>LA TRUFFE</b> Truffe blanche d'été entière (30gr.) en feuilleté au lard paysan Sauce de foie gras de canard   quelques feuilles de roquette	<b>45 €</b>
<b>LE RISOTTO</b> Risotto crémeux carnaroli à la truffe blanche d'été	<b>35 €</b>
<b>LE FILET DE BOEUF ROSSINI</b> 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	<b>49 €</b>
<b>NOIX DE COQUILLE SAINT JACQUES</b> Noix de coquilles saint jacques rôties au beurre demi-sel, cloutées a la truffe d'été Risotto carnaroli crémeux   beurre blanc à la truffe d'été	<b>43 €</b>
<b>FILET DE TURBOT SAUVAGE</b> Filet de turbot rôti au beurre 1/2 sel   pointes d'asperges vertes   truffe Beurre blanc à la truffe de Bourgogne	<b>45 €</b>

Taxes et service compris | Prix net en Euro

## LA TRUFFE BLANCHE D'ETE



### LA TUBER AESTIVUM

<b>ROCKET SALAD</b> Rocket salad with summer truffle   pecorino Sardo cheese	<b>29 €</b>
<b>SCRAMBLED EGGS</b> Scrambled organic eggs with summer truffle	<b>29 €</b>
<b>THE TRUFFLE</b> Vol-au-vent with the whole summer truffle (30 gr.) with bacon Duck foie gras cream   green salad	<b>45 €</b>
<b>THE RISOTTO</b> Creamed risotto with summer truffle	<b>35 €</b>
<b>THE FILET DE BOEUF ROSSINI</b> Beef fillet   pan-fried duck foie gras   summer truffle Crushed potatoes with summer truffle	<b>49 €</b>
<b>SCALLOPS</b> Pan-fried scallops in salted butter with summer truffle Creamed risotto   white butter sauce with summer truffle	<b>43 €</b>
<b>WILD TURBOT FILLET</b> Steamed turbot fillet   green asparagus tips   truffle   white butter sauce with truffle	<b>45 €</b>

Taxes et service compris | Prix net en Euro