

Menu Truffes fraîches

de la Drôme des Collines, Tuber Melanosporum.

Amuse bouche.

Saint-Jacques françaises saisies à la plancha, vinaigrette aux truffes, risotto de lentilles du Puy aux truffes.

Bar de ligne cuit doucement au beurre de truffes, fondue de poireaux et râpée minute de truffes fraîches.

Grenadin de veau poêlé, jus aux truffes et légumes d'hiver braisés à la julienne de truffes.

Brie de Meaux aux truffes.

Pré-dessert.

Deux desserts.

Assortiment de mignardises.

MENU 200€

MENU 300€

**Accompagné d'un accord mets & vins composé
de cinq verres de crus différents**