

Menu aux truffes fraîches de la Drôme des Collines.

Amuse bouche.

Carpaccio de filet d'agneau mariné aux brisures de truffes et huile d'olive, gaufrette de pomme de terre, crème fouettée au parmesan.

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

Brouillade d'œuf aux truffes, petite brioche parisienne à la duxelle de champignons.

Raviole de foie gras de canard pochée dans un consommé de volaille et champignons, julienne de truffes.

Brie de Meaux aux truffes, fine tranche de pain grillé.

Desserts et mignardises.

Le menu 190€.

Le menu 250€.

Accompagné d'un accord mets & vins
Composé de quatre verres de différents crus.