

MENU TRUFFE NOIRE

Tuber Melanosporum

Saint-Jacques en épais carpaccio

Truffe noire Melanosporum

Scallop carpaccio, black truffle

Taittinger Comtes de Champagne 2012

•

Zéphyr de langoustine et truffe noire Melanosporum

Sauce Vin Jaune et coulis de carapace

Scampi mousse with black truffle

Vin Jaune sauce and shellfish

Dom Pérignon Vintage 2013

•

Cabillaud enrobé de truffe noire Melanosporum

Courge confite au café et en marmelade

Codfish with black truffle

Squash candied with coffee, in marmalade

Krug Grande Cuvée Édition 171

•

Pigeon de Racan en écaille de truffe noire Melanosporum

Tartelette de farce à gratin et comté

Pigeon covered with black truffle

Stuffing tartlet and Comté

Laurent-Perrier Grand Siècle Itération n° 25

•

Mont d'Or et truffe noire Melanosporum

Pommes de terre confites aux algues

Mont d'Or with black truffle

Potatoes confit with seaweed

•

Poire et truffe noire Melanosporum

Dans l'esprit d'une crème brûlée

Pear and black truffle

Like a "crème brûlée"

Henri Giraud Ratafia Solera 90-19

250 euros par personne

450 euros avec l'accord mets & vins

la grande Georgette