

La **Truffiere**

Restaurant - Cuisine d'Auteur



Le Menu Dégustation Surprise et à la Truffe à 275 € Surprise and Truffle Tasting Menu at 275 €

Menu servi pour l'ensemble de la table - served for the all table

Boissons incluses/ *Drinks included*

une coupe de Champagne « Lucie et Sébastien Cheurlin », ½ Bouteille de vins, eau minérale, café.
A glass of Champagne « Lucie et Sébastien Cheurlin », ½ bottle of wine, mineral water, coffee.

Carpaccio de Saint-Jacques à la truffe noire...

Sea scallops Carpaccio with black truffle...

Comme un œuf au plat piqué à la truffe noire, caviar osciètre...

Caviar and Black Truffle fried egg...

Orgotto à la truffe noire, émulsion parmesan...

Barley with black truffle tuber mélanosporum, parmesan cheese emulsion...

Parmentier de Queue de Bœuf à la truffe noire « tuber mélanosporum »...

Oxtail stew, mashed potatoes and black truffle Tuber mélanosporum...

Fromage à la truffe noire...

Black truffle and cheese...

Ananas Victoria rôti, mousse coco et brioche au sarrasin...

Roasted pineapple and kaki, buckwheat brioche and coconut mousse...

Macaron fèves de chocolat fumées, Chocolat truffée et poire...

Smoked chocolate beans Macaron, chocolate, truffle and pear...

Petits Fours

Tous les plats sont faits maison et donc élaborés sur place à partir de produits bruts

All dishes are homemade and therefore locally developed from raw products

Nos poissons proviennent de pêche de petit bateau ; des modifications peuvent intervenir en fonction des criées du jour.

Our fishes come from an artisanal line caught and may change according to the market.

Les viandes proposées sont issues exclusivement d'élevages français.

The meats proposed come exclusively from french farms