



Restaurant - Cuisine d'Auteur



Gault&Millau 2018/2019

16/20 3 Toques



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.

Asperge blanche et truffe noire ...

White asparagus, black truffle...

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

Caviar and Black Truffle fried egg...

Célerisotto, truffe noire, émulsion parmesan...

Celery root cooked like risotto with black truffle, 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...

Meringue croquante, cumbava et basilic...

Meringue crisp, cumbava and basili...

Tiramissu à la truffe noire, noisettes du « Piémont »...

Black truffle tiramisu...

Petits Fours

Ce menu est donné à titre d'exemple et peut être sujet à des modifications, compte-tenu des saisons et des disponibilités de nos fournisseurs.

This menu is given as an example, the dishes listed above are susceptible to change depending on market availabilities

Prix nets en Euros, par personne- Taxes et service compris/ *Prices in euros, per person- VAT and service included*