

Le Diamant Noir 132€

Mise en bouche.

Œuf de la ferme Oiloxoko, râpée de truffe,
Sauce suprême truffée et jambon Bellota.

Filet de sole grillé, gnocchis et crémeux de butternut,
Fondue d'épinard, julienne de truffe noire.

Consommé de bœuf et légumes racines.

La palombe rôtie, tartelette de ses béatilles,
Jus truffé à l'Armagnac, salsifis glacé et frit.

Brie de Meaux aux truffes noires,
Miroir de vieux vinaigre Balsamique.

La truffe, chocolat,
Vanille et croustillant à la noisette.

« Menu pour l'ensemble de la table uniquement »

« Ces menus peuvent vous être servis avec un accord mets et vins à 52€ par personne »