

# E MENU TRUFFE\*

150€

## LA MISE EN BOUCHE

Sur un pain de campagne toasté, moelle snackée et truffe

## POUR COMMENCER

Royale de volaille et foie gras, champignons poêlés,  
sauce poulette « mélanonisée »

## LE POISSON

Blanc de cabillaud, jeunes poireaux rôtis,  
coquillages au beurre noisette,  
bouillon lié à la truffe

## LA VIANDE

Pigeon de la Drôme, jeu de textures truffe et topinambour, jus corsé

## LE FROMAGE

Brie de Meaux à la truffe noire

## LE DESSERT

Rencontre entre la noisette, le chocolat, la vanille  
et la truffe

*\*Truffe Noire Mélanosporum*