



MENU DIAMANT

135 €

MISE EN BOUCHE

CRÉATIONS DU CHEF AUTOUR DES PRODUITS D'EXCEPTION

&&&

ŒUF BIO « PARFAIT »

**CRÈME DE CÉLERI-RAVE, TRUFFE NOIRE DU PÉRIGORD,
CHAMPIGNONS SAUVAGES ET JUS DE VOLAILLE RÉDUIT**

&&&

NOIX DE SAINT-JACQUES JUSTE SAISIES

**TOPINAMBOUR EN DEUX TEXTURES, NOISETTE TORRÉFIÉE,
ÉMULSION DE COQUILLAGES ET HUILE DE TRUFFE**

&&&

FILET DE BŒUF DE BAZAS FAÇON ROSSINI

**ESCALOPE DE FOIE GRAS POÊLÉE, MOUSSELINE DE PANAIIS,
SALSIFIS GLACÉS, JUS PÉRIGOURDIN À LA TRUFFE NOIRE**

&&&

DÉCLINAISON AUTOUR DE LA POIRE

**POIRE POCHÉE AUX ÉPICES DOUCES, CRÉMEUX VANILLE, PRALINÉ
NOISETTE, SORBET POIRE**

&&&

MIGNARDISES

