

## **Autour de la truffe du Périgord...**

**135€** (*Menu complet*)

**Ou**

**110€** (*Choix entre le homard et l'agneau*)

**Champignons de nos sous-bois et truffes noires,**

*En cappucino crémeux. (18€)*

**Œuf bio. en raviole de daïkon,**

*Mousseline de panais et râpée de truffes noires. (18€)*

**Risotto Carnaroli aux truffes,**

*Moëlle et cébettes. (32€)*

**Homard breton en pot au feu truffé,**

*Radis « Red Meat » et pousses de moutarde pourpre. (42€)*

**Filet d'agneau des fermes du Périgord rôti,**

*Chanterelles jaunes et gnocchi truffés. (42€)*

**Fromage frais d'Audrix marbré de truffes,**

*Balsamico blanc et huile de noisette bio. (18€)*

**Cromesquis glacé au chocolat au lait « Jivara »,**

*Bailey's et glace à la truffe noire. (18€)*

**Accord Mets/Vins 55€**

*Ce menu est servi pour l'ensemble des convives.*