

Autour de la truffe du Périgord...

95€

Champignons de nos sous-bois et truffes noires,

En cappucino crémeux. (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€)

Cromesquis glacé au chocolat au lait « Jivara »,

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

Accord Mets/Vins 40€

Ce menu est servi pour l'ensemble des convives.