

Autour de la truffe du Périgord...

92€

Noix de coquilles Saint Jacques de Normandie marinées à l'huile d'olive des Baux,
Truffes noires et betterave chiogga. (25€)

Risotto Carnaroli aux truffes,
Moelle et cébettes. (32€)

Filet d'agneau des fermes du Périgord,
Polenta aux truffes et jeunes poireaux caramélisés. (39€)

Fromage frais crémeux aux truffes,
Mesclun et pignons de pins. (15€)

Sphère au Gianduja onctueux,
Noisettes torréfiées, toffee et glace à la truffe noire. (19€)

Ce menu est servi pour l'ensemble des convives.