



RESTAURANT

MENU

TRUFFE & CHAMPIGNONS

TRUFFLE & MUSHROOM MENU

98 €

PAR PERSONNE / PER PERSON

MISE EN BOUCHE

AMUSE-BOUCHE

L'œuf brouillé et sa râpée de truffe,
mouillette de campagne

*Scrambled eggs with freshly shaved truffle,
served with toasted country bread.*

PRÉMICE

STARTER

Risotto crémeux de Frégola Sarda et girolles,
gratta de truffe blanche d'Alba et copeaux de Parmesan

*Creamy fregola sarda risotto with chanterelle mushrooms,
freshly shaved Alba white truffle and Parmesan shavings.*

CÔTÉ TERRE

MAIN COURSE

Suprême de pintade cuit à basse température
façon « Rossini » du Chef,
millefeuille de pomme de terre croustifondant
et duxelle de champignons, crème de cèpes et jus corsé

*Slow-cooked guinea fowl supreme, Chef's Rossini style,
crispy and tender potato millefeuille with mushroom duxelles,
porcini cream and rich jus.*

ÉPILOGUE

DESSERT

Biscuit cookie, siphon tiède de mousse chocolat Jivara,
caramel de truffe et crème glacée aux parfums de cèpes et truffe noire

*Cookie biscuit, warm Jivara chocolate mousse,
truffle caramel and porcini mushroom and black truffle ice cream.*