

... .. truffes/ combawa/ morilles/ foie gras/ sésame/ wasabi/ écrevisses/ épinard/ agneau/
citronnelle/ ras el hanout/ Saint-Jacques/ marjolaine/ fraises/ gambas/ riz/ roquette/
sate/ canette/ sarawak/ brocoli/ cardamome/ turbot/ boulgour/ earl grey/ piquillos/ nuoc
mam/ kumquats/ balsamique/ homard/ curcuma/ carnaroli/ polenta/ jivara/ gingembre... ..

Collection Hiver 2018

MENU AUTOUR DU DIAMANT NOIR

ŒUF BROUILLE AUX TRUFFES ET SES MOUILLETES



RAVIOLE DE LANGOUSTINE AUX TRUFFES

Étuvée de chou Vert et Bigorre



CARRE DE VEAU CUIT EN COCOTTE

Purée de pommes de terre aux Truffes



BRIE DE MEAUX AUX TRUFFES

Granny Smith et Amandes



TULIPE CROUSTILLANTE CREMEUX MARRONS

Crème glacée aux truffes

**PRIX NET 72 EUROS HORS BOISSONS
ACCORDS METS ET VINS : 3 VERRES 21 €UROS**

