

Vendredi 14 Décembre 2018 : Les premières truffes



Menu

« Rouleau d'Automne » de légumes croquants
et de viande de Black Angus séchée, à tremper dans un coulis de truffe

AOC Champagne Sélection Petite Maison



Tous les légumes de cette fin d'automne cuits dans un riche bouillon de canard
et servis tièdes en salade assaisonnée d'une vinaigrette truffée, quelques pousses

Dés de foie gras, cou farci et cuisse confite en cromesquis

AOC Alsace Grand Cru Blanc, domaine Louis Sipp « Riesling » 2011



Macaronis farcis d'une fine mousseline à la truffe et liés d'une sauce Périgueux

Ecrevisses pattes rouges et sot l'y laisse

Royale de courge « butternut » et truffe en fines lamelles

AOC Meursault 1^{er} Cru, Domaine Fabien Coche « Les Chevalières » 2015



Souris de veau longuement braisée au vin de Xérès pour être fondante

Sauce Albufera

Les légumes de braisage truffés, petit chou farci de ris et truffes

AOC Palette Blanc, Château Crémade 2009



Reblochon fourré de truffe, salade ce cœur de frisée « sale », pain à la châtaigne

AOC Palette Blanc, Château Crémade 2009



Tranche napolitaine aux agrumes rares

« Ultimate cake citron »

Le limoncello de la Petite Maison servi sur glace pilée



Mignardises

Eaux Système Cryo, Café

110 euros hors boissons

158 euros toutes boissons comprises