

Vendredi 13 Décembre 2019 : Les premières truffes



Menu autour d'un chapon fermier et  
de truffes *Tuber Melanosporum*

Trois bouchées volaillères et truffées

*AOC Champagne Sélection Petite Maison*



Ambroisie de suprême de chapon, foie blond et foie gras marbré de truffes

Jeunes poireaux en vinaigrette truffée, brioche feuilleté

*AOP Alsace Grand Cru Altenberg de Bergheim Riesling,  
Domaine Wantz 2013*



Tarte fine de boudin blanc « Maison » de chapon aux truffes, pommes et céleri

Sauce émulsionnée au vin jaune

*AOC Lirac Blanc, Château Saint-Roch « Confidentielle » 2018*



Les cuisses longuement mitonnées pour être fondantes puis effilochées

Pour un Parmentier légérisé à la truffe

*AOC Ladoix Rouge, Domaine Nudant « La Corvée » 2005*



Vacherin Mont-d'or dans l'esprit d'une boîte chaude à la truffe

*AOC Ladoix Rouge, Domaine Nudant « La Corvée » 2005*



L'île flottante aux truffes

*VDN Muscat de Beaumes de Venise, Domaine Pesquier 2018*



Mignardises

*Eaux Système Cryo, Café*

110 euros hors boissons

158 euros toutes boissons comprises