

Vive la truffe !!!

Pour commencer, trois petits amuse-bouche

AOC Champagne Sélection Petite Maison



**Tarte fine et croustillante de champignons de Paris au fromage frais,
réhaussée d'une julienne de truffe**

AOC Saumur Blanc, Domaine Hureau, « Foudre » 2011



**Filet de turbot cuit en papillote au parfum de truffe
sur une étuvée de céleri et de pomme**

AOC Macon-Péronne Blanc, Domaine du Mont Epin 2015



**Tourte Lucullus de foie gras, ris de veau et truffe
Sauce Périgueux**

AOC Châteauneuf du Pape Blanc, Château La Gardine, « Marie Léoncie » 2014



**Petits fromages de chèvre truffés
puis marinés dans une huile d'olive fruité noir**

AOC Châteauneuf du Pape Blanc, Château La Gardine, « Marie Léoncie » 2014



**Vacherin glacé à la vanille
Sauce au caramel**

VDN Muscat de Beaumes de Venise, Domaine des Enchanteurs 2014



Mignardises

Eaux Système Cryo, Café

110 euros hors boissons

158 euros toutes boissons comprises