

MENU « Renaissance »

BLACK & WHITE

« AN 2 Mots »

au Diamant Noir, Tuber Melanosporum

le menu 100 €

à la Carte

Velouté de choux fleur à la crème
« Neige » de râpé de Truffe

Tartare de Bar et Noix de Saint-Jacques
en rosace de pétales de Truffe 36 €

Pappardelle « Minute » et rubans de Céleris rave
Pétales de Truffe, Jus de Poule du pot
et beurre de Truffe au Champagne 36 €

Pithiviers de cuisse de Volaille Jaune et Ris de Veau
Foie Gras aux Truffes Noires d'Hiver 42 €
Sauce Périgueux au Porto rouge

Vacherin du Mont d'Or, servi à la cuillère
Truffe râpée à la table 18 €
Salade de Mâche Coquille

Meringue glacée à la Truffe Melanosporum,
Glace Vanille Bourbon de Madagascar et beurre Echiré
Sauce Chocolat Extra Bitter 22 €

-O-

Les fromages

de Maître Antony Bernard et Jean-François,
éleveur de fromages

16 €

Tous mes Pains, sélectionnés avec Aline et Rodrigue,
sont issus de Farine Biologique au Levain naturel
confectionné dans le Fournil de « L'Instant Gourmand » de Phalsbourg

Prix nets