

PLAISIRS & TRUFFES

Mise en bouche

■ Premier Service,

| **ARANCINI**, riz de Camargue et truffe
Tomme des Baronnières, Carpaccio de poireau vinaigre
balsamique et huile de truffe.

■ Deuxième Service,

| **MAIGRE**, topinambours en carpaccio, mousse de truffes, jus
réduit aux oignons confits

■ Troisième Service,

| **BLACK ANGUS DE MR LACAN A VAUVERT**, filet, sauce
demi-glace au madère, foie gras mousseux au piment de
Jamaïque, chips et purée de panais.

■ Quatrième Service,

| **GARDIAN ET TRUFFE**,
Quenelle de gardian au lait cru et Coeur de truffe, jus de
pomme de terre amandine au laurier sauce.

Menu proposé midi et soir.

96€

Pré dessert

■ Cinquième Service,

| **LE SUCRE ET LA TRUFFE**, couronne de macaron, riz au lait
et glace au lait truffé, crémeux de caramel à l'italienne.

La Truffe est en provenance de

Saint Quentin la Poterie.

Mr Patrick Bonzi, Le Serre de Bennet

