



MENU SAINT VALENTIN 2010

139€ TTC

Ou version « à la Truffe Noire du Périgord » 169€ TTC

**Amuses-bouche,
Accompagné d'une Coupe de Champagne Rosé de Saignée- Duval Leroy**

**Cœur de Saumon Fumé Norvégien, Blinis de Pomme de Terre Truffé,
Cœur de Sucline**

Ou

Œufs de Poule en Brouillade à la Truffe de Saison

Ou

Foie Gras de Canard Entier Mi-cuit

Ou

Ravioles de Langoustines, Jus crémeux de crustacés et Truffe de Saison

Bar, Fondue de Poireaux Truffée & Perles de truffe

Ou

Risotto à la Truffe de Saison

Ou

Côtelettes d'Agneau, Jus au Thym

Ecrasée de Pomme de Terre à la Truffe de Saison & Chips Croquantes

Ou

Sole Farcie, en Ficelle de Pomme de Terre & ses Petits Légumes

Brie truffé

Crème Brulée parfumée à la truffe

Ou

Mi-cuit chocolat, Glace Vanille Parfumée à la Truffe

Ou

Tarte Tatin au Caramel servie Tiède avec son pot de Crème Fraiche Epaisse

Café & Mignardises