



MENU DÉGUSTATION À LA TRUFFE

TRUFFLE TASTING MENU

Amuse-Bouche à la truffe
Truffled appetizers

POUR COMMENCER / TO START

Tataki de thon, sauce ponzu truffée, cebette
Tuna tataki, Thai cebette and ponzu truffled sauce

À SUIVRE / TO FOLLOW

Bar
Garniture de saison, truffe fraîche, beurre blanc truffé
Grilled seabass
Seasonal garnish, fresh truffle and truffled white butter

&

Volaille
Suprême à la truffe rôti sur coffre, pomme de terre confite, cèpes, sauce truffe
Poultry
Truffle Supreme roasted on trunk, confit potatoes, porcini mushrooms, truffle sauce

LE DESSERT / DESSERT

Vanille, truffe et noix toastée
Vanilla, truffle and walnut

490€ par personne avec accords mets et vins, eaux et boissons chaudes
490€ per person with wine pairing, water and hot drinks

Déjeuner de 12h à 14h et dîner de 19h à 21h45
Lunch from noon to 2pm and dinner from 7pm to 9.45pm