

## MENU TRUFFES D'HIVER\*

119.00€ (avec fromage)

99.00€ (sans fromage)

Pâté en croûte maison truffé, copeaux de truffes,  
mâches truffée ..... 25€

*Homemade pie with truffles*

Noix de St Jacques et déclinaison de topinambours,  
jus de barde truffé ..... 40€

*Scallops and declination of Jerusalem artichokes, truffled sauce*

Duo de cannellonis de veau braisé et de blettes  
crémée et truffée, émulsion de comté truffée ..... 40€

*Duo of braised veal cannelloni and chard creamed and truffled*

Le fromage truffé..... 20€

*Truffled cheese*

Vacherin glacé aux truffes, caramel truffé ..... 20€

*Truffled vacherin*

\* Truffes noires d'hiver, *Tuber Mélanosporum*



## MENU PLAISIR

55.00€

Votre entrée et votre dessert au  
choix dans le menu Dentelles,  
*Your choice of starter and dessert from  
the Lace menu*

Un plat truffé au choix  
*A truffle dish of your choice*



Règlement accepté par carte bancaire, american express, titres restaurant, Espèces

Règlement non accepté par chèque et chèque vacance