

Tout en Truffes

110 €

Nouvelle version du "Tout en truffes". Tous les plats de ce menu ont été élaborés autour de la tuber mélanosporum pour des accords subtils et surprenants. Nos diamants noirs sont ramassés sur la commune de St Cannat.
Ce menu sera servi à l'ensemble de la table.

L'œuf bio fermier brouillé de truffe noire

et mouillette au lard de Colonnata



Carpaccio de Noix de Saint Jacques

mêlées de mélando, émulsion coraillée



Raviole ouverte façon parmentière

truffée de poireaux et pommes de terre fumée



Poularde fermière "pattes bleues" cloutée

à la rabasse, caillette des cuisses confites et célerisotto



Brillat Savarin truffé

jeunes pousses à l'huile de noix de Grenoble



Crème glacée à la tuber mélanosporum

éclats de meringue aux champignons des bois



Moelleux au chocolat bio Mokaya

cœur coulant au diamant noir