



A la découverte de la truffe « Tuber Melanosporum » du Bugey

(disponible jusqu'à la mi mars)

sur réservation 48h à l'avance minimum.....selon la disponibilité de la truffe.....

Menu complet.....65€

Menu choix poisson ou viande.....58€

Forfait vin en accord avec le menu sélectionné de 22€ (3 verres)

Pour votre confort,

le menu est concocté pour l'ensemble des convives d'une même table

La mise en bouche : Le tartare de st jacques et truffe en cloche fumée

.....

*Le foie gras de canard mariné au « Banyuls »
et diamanté à la truffe, condiment aux agrumes*

Banyuls rouge « Grand cru»....-Terre des Templiers2010.....10cl.....8€

.....

*Le tronçon de féra du Léman cuit côté peau, beurre de truffes,
risotto crémeux, fondue de choux vert et jambon speck*

Viré-classé « Cave de viré »...2018.....15cl.....6€

.....

La marmite de caille, légumes racines et copeaux de truffes en croûte feuilletée

Givry « Domaine Picard ».....2016.....15 cl.....8€

.....

*Le vacherin de Savoie de chez « Chabert » fourré de lames de truffes,
ses pétales de saison à la vinaigrette truffée*

.....

La dacquoise café aux copeaux de truffes, sauce caramel