

Menu Truffes

Le Chef Gilles Dudognon,
Henri Dudognon et Guillaume Ragot vous présentent...

Au simple d'une Tartine de Pain de
Campagne Beurre et Truffes

La Royale de Poule, Peau grillée, Paris surmixés

La Délicieuse Galantine de Volaille,
Foie Gras, Truffes et Pistaches

Les petites Pâtes, le Jaune fumé,
Truffes et Lard crispy

La Crousti-Saint Jacques
en Cannelloni aux Truffes,
Poireaux et Coques, Écume Truffée

Le Classique Chapon Farci Cuit Doucement,
Jus Goûteux, Céleris dans tous leurs états comme
une "Blackette" Mélanosporum

Le Brie Truffé, Mache-Machée et sa plume

Le Cacao, la Truffe...Et pourquoi pas ?

Le Vacherin Vanille - Truffe

Ce menu vous est proposé au tarif de 230€
par personne (hors boissons)
Toute réservation de table devra s'accompagner
d'un versement d'arrhes de 300€

