

There are no translations available.

Le saviez-vous, le sol de notre beau canton recèle des Diamants noirs !!! Un chasseur, accompagné de son chien en a découvert depuis quelques années et j'ai la chance de pouvoir obtenir ce précieux champignon. Aussi suis-je heureux de vous proposer de le découvrir à votre tour. Jean-Yves Drevet

Voici le millésime 2011

*L'œuf de poulette aux truffes, tombé du nid

*Ballottine de faisan et homard aux truffes d'ici,
texture de topinambour et noix de St. Jacques,
réduction de Malaga et huile de noisette du Moulin de Severy

Blanc de lotte piqué aux truffes
Salsifis mitonnés au jus de caille

La conserve de foie gras de canard des Landes poêlé,
mousseline de pomme de terre Amandine,
et truffe

*Selle de chevreuil désossée crème douce au chocolat
et reine des près, poire à bötzi et panais,
les morceaux plus modestes dans un jus corsé à la truffe du canton

Cocktail vapoureux de camembert aux pommes,
calvados et truffe

*Poire belle Hélène revisité,
une crème glacée sur le thème du gâteau de riz à la truffe

Le menu : 165.--

La sélection du sommelier : 65.—

*menu réduit servi uniquement à midi à 100.—Frs