

Le saviez-vous, le sol de notre beau canton recèle des **Diamants noirs** !!!

Depuis une quinzaine d'années déjà, je suis heureux de vous proposer de les découvrir dans un menu dédié à la truffe de notre région

Voici le millésime 2019

TOUT AUX TRUFFES D'ICI

***Œuf surprise,**
velours de céleri truffé

Tartelette de homard bleu et carpaccio de St-Jacques de la baie du Mont St. Michel,
mayonnaise truffée à l'huile de homard

La revisite de notre papet vaudois aux truffes

***Ma petite verrine de foie gras d'Occitanie,**
pomme purée et truffes de la région

***Noisette de chevreuil juste saisi,**
la souris cuite une nuit aux truffes, topinambour et potimarron,
quelques gouttes de chlorophylle de livèche

Truffes de Mont d'Or à croquer

***Comme une nonnette,**
pistache et crème riche de betterave, crème glacée à la truffe

Le menu : 200.--

La sélection du sommelier : 75.—

* Menu réduit servi uniquement à midi à CHF 120. —

La revisite de notre papet vaudois aux truffes