

There are no translations available.

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 d'automne de notre région.

Voici le millésime 2020

TOUT AUX TRUFFES D'ICI

Tartare de filet de bœuf aux truffes,
en millefeuille de butternut et infusion d'origan

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

***St. Jacques et lotte des côtes breton**

à la topinambours, noisette et émulsion à la truffe

Truffes de Mont d'Or

***Cocktail gourmand aux coings et chou rouge**

crème glacée aux truffes

Le menu : 180.--

La sélection du sommelier : 70.—

* Menu réduit : CHF 130. —

La revisite de notre papet vaudois aux truffes