



Autours de la truffe

Entrées

Lingot de Foie gras de canard à la truffe

OU

Noix de Saint-Jacques aux petits légumes et truffes

OU

Raviole de foie gras et truffe, consommé de volaille au jus de truffes

OU

Dôme de champignons de paris au foie gras, Granny-Smith et truffes

Plats

Petit rôti de magret de canard aux truffes et au jus de truffes

OU

Emincé de filet de veau aux truffes et au jus de truffes

OU

Dragée de perdreau aux truffes et réduction de vinaigre balsamique

OU

Emincé de filet de boeuf aux truffes et au jus de truffes

OU

Brochette de Saint-Jacques aux truffes, beurre blanc au jus de truffes et sauce soja

OU

Tournedos de lotte aux truffes, beurre blanc au jus de truffes et sauce soja

ET

Garnitures (3 garnitures à choisir)

Brochette de pommes de terre grenaille

OU

Domaine de la Pinelais

Écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive

OU

Mousseline aux poivrons

OU

Mousseline de céleri

OU

Fine purée de légumes du soleil

OU

Mousseline de patates douces

OU

Piperade

OU

Ratatouille

Trous Normands

Rhum et sorbet coco des îles

OU

Mandarine impériale et sorbet mandarine

Fromages

Plateau de fromages affinés et truffés

OU

Croustillant de Saint-Nectaire truffé

Desserts

Finger à la truffe chocolat et crème de citron

OU

Pièce montée servie avec truffe au chocolat (sur devis)

OU

Wedding cake servie avec truffe au chocolat (sur devis)