



Truffles et Trésors d'Automne

Salade aux senteurs de sous-bois, bouillon de coquillages de Camargue, truffe blanche

Wild mushroom salad, Camargue shellfish broth, white truffle

~

Ravioli "Bottone" potimarron et truffe noire, sauce Cacio e Pepe

Pumpkin Ravioli with black truffle, Cacio e Pepe sauce

~

Retour de petit bateau, panais sauvage truffé, sabayon aux microalgues

Catch of the day, wild truffled parsnips, microalgae sabayon

~

Faisan cuit à la ficelle, variation de choux et truffe blanche, consommé gourmand

Roasted pheasant, cabbage variations with white truffle, gourmet consommé

~

Chou à la truffe, chocolat du Planteur, glace au cédrat confit

Truffle "petit chou", Planter's chocolate, candied cédrat (lemon) ice cream

250 € /personne

hors boissons

Samedi 7 décembre 2024 | Saturday, 7 December 2024