



SAMEDI 27 NOVEMBRE 2021

Menu dégustation à la truffe de Champagne

*Proposé par Le chef de Cuisine : Fabien Souply « Maitre restaurateur »,
Membre de l'Académie Nationale de cuisine et l'ensemble de sa brigade*

60 € 00 (hors boissons)

Amuse-bouche : Emulsion de consommé de volailles, truffé

Œuf dur truffé façon « Mimosa »

Noix de St Jacques juste saisies au beurre truffé, risotto crémeux

Granité aux 2 citrons

Ballotine de volaille aux truffes

Mousseline de potimarrons de Pays , chips de topinambours

*Chèvre frais d'Argonne truffé
Noix et mâche à l'huile de truffe*

Duo de pommes et poires des Ardennes au sirop truffé

Sorbet pomme verte

FABRICATION ARTISANALE

**Dont TVA : 10 %
Service compris**